

FLAN *de* FARINATO, SALSA *de* TINTA *de* CALAMAR y TEMPURA *de* TRIGUEROS

CARLOS GARCIA RODRIGUEZ
RESTAURANTE EL CANDIL. Salamanca

Tiempo de elaboración: 50'



Ingredientes

FLAN: Farinato de Ciudad Rodrigo 150 gr. / Cebolla ½ ud. / Ajo 1 diente / Pimientos de piquillo 5 ud. / Morcilla de piñones 30 gr. / Nata 200 ml. / Huevos 6 ud. **SALSA DE CALAMAR:** Tinta de calamar 300 ml. / Cebolla 1 ud. / Puerro 1 ud. / Ajo, tomate, fondo de carne. **TEMPURA DE TRIGUEROS:** Espárragos trigueros 6 ud. / Agua 400 ml. / Harina 500 gr. / Sal

Elaboración

Flan de farinato: En una sartén sofreímos las verduras, cogemos dos huevos y los hacemos a la plancha con poco aceite; los añadimos a la sartén junto con la morcilla de piñones y el farinato, lo dejamos hacer diez minutos a fuego lento y retiramos.

Vertemos todo en un bol, añadimos la nata y los huevos, batimos y lo pasamos todo por un chino, lo ponemos en una flanera y lo metemos en el horno al baño maría 30 minutos a 140 grados.

Salsa de calamar: Rehogar las verduras, añadir la tinta de calamar y un cazo de fondo de carne. Pasar la salsa por un chino.

Tempura de trigueros: Mezclar el agua fría con la harina y un poco de sal, hacer una pasta. Meter los espárragos trigueros uno a uno en la pasta y freírlos en aceite caliente.

Presentación

Desmoldar en un plato el flan de farinato, echar en la base la salsa de calamar y al lado los espárragos en tempura.