

PATÉ *de* FARINATO, MERMELADA *de* CEBOLLA y MANZANA ÁCIDA

ANTONIO BARRAGÁN COTÁN
RESTAURANTE LA PLATA
Béjar. Salamanca

Tiempo de elaboración: 2h.



Ingredientes

PATÉ DE FARINATO: Farinato de Ciudad Rodrigo 500 gr. / Nata para cocinar 500 ml (35% M.G.) / Huevo 1 ud. **MERMELADA DE CEBOLLA:** Azúcar 250 gr. / Agua 250 ml. / Cebolla 250 gr. / Aceite de oliva virgen 100 ml. **MANZANA ÁCIDA:** Manzana tipo reineta o smith 250 gr. / Limón ½ ud. Pan tostado

Elaboración

Paté de farinato: Cogemos el farinato y le quitamos la piel troceándolo y echándolo en la Thermomix junto con el huevo, la nata y una pizca de sal. Trituramos todo y lo echamos en una bolsa de vacío. Cocemos todo al baño maría a 70º durante 2 horas. Una vez finalizado este tiempo enfriaremos rápidamente.

Mermelada de cebolla: Hacemos un almíbar con el agua y el azúcar, reservándolo. Aparte pochamos la cebolla con el aceite de oliva sin que

se quemé; una vez terminado, lo juntamos con el almíbar y lo pasamos por la Thermomix.

Manzana ácida: Cogemos las manzanas, les sacamos el centro y las trituramos en la Thermomix junto con el zumo del medio limón.

Presentación

En el fondo del plato extenderemos una cucharadita de mermelada de cebolla, encima pondremos el paté de farinato y junto a ello la manzana ácida.