

CREMA de FARINATO, HUEVO y PAN de MIEL con COMINOS

RAÚL LOSADA CORNEJO
PALACIO DE MONTARCO
Ciudad Rodrigo. Salamanca

Tiempo de elaboración: 35'



Ingredientes

Farinato de Ciudad Rodrigo 1 ud. (400gr) / Huevos 5 ud. /
Miel 40 gr. / Harina 40 gr. / Azúcar 25 gr. / Aceite 50 ml.
/ Comino en polvo 3 gr. / Nata 500 ml. / Patata
500 gr. / Mantequilla 50 gr. / Fondo de ave
300 ml. / Sal / Pimienta / Hierbas



Elaboración

Infusionamos el farinato con la nata, lo trituramos y lo colamos hasta el momento de su utilización; por otro lado, pelamos las patatas, las partimos en cuadros de 2 x 2 cm., las cocemos con el caldo de ave y las terminamos de ligar con la mantequilla, probamos y rectificamos de sal y pimienta. Por otro lado, metemos los huevos al horno en función "vapor" durante 32 minutos a 65°.

Para el pan de miel, mezclamos el huevo, la miel, la harina, el aceite,

el azúcar, el comino y sal. Colamos la mezcla del pan y la introducimos en el sifón. Echamos esta mezcla del sifón en un vaso y la introducimos durante un minuto al microondas.

Presentación

Colocamos sobre el fondo del plato el risotto de patata, sobre éste el huevo y a su vez encima de éste las hierbas y a un lado el pan de miel; acompañaremos al lado del plato una jarra con la crema de farinato.