Cómo preparar un timbal de boniato

Dificultad:
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(para 4 personas)

- 5 boniatos
- 2 cebollas grandes
- 300 g butifarra
- 2 ajos
- 1 puñado de perejil
- 4 huevos ecológicos
- 80 g fondo de carne
- 200 g rebozuelos
- Sal y pimienta

/ Preparación

Con la cebolla

Pelamos, cortamos y ponemos a cocer a fuego lento

Enfriamos y guardamos a la nevera

Con los boniatos

Pelamos un boniato y lo cortamos bien fino introduciendo las láminas en un recipiente con agua y hielo durante unos minutos

Secamos bien las láminas con papel absorbente y las freímos con aceite de oliva a 140 ºC. Secamos y reservamos

Asamos el resto de boniatos envueltos en papel de aluminio pasándolos un poco por el fuego y después 25 minutos al horno a 180 ºC

Pelamos y aplastamos con un tenedor. Salpimentamos y reservamos.

Con la butifarra

Cortamos a daditos la butifarra y salteamos con un poco de aceite

Cuando empiece a deshacerse añadimos la cebolla cocida. Cocer durante unos minutos y dejar reposar

Con las setas

Limpiamos con cuidado las setas y cortamos bien finos los ajos y el perejil.

Salteamos primero las setas, posteriormente añadimos los ajos cortados en brunoisse y finalmente el perejil. Rectificamos de sal.

Separamos ¼ parte de estos que mezclamos con el fondo de carne para hacer la finalización del plato.

El resto se mezcla con los boniatos previamente reservados, pasándolos por la sartén

Con los huevo ecológicos:

Freímos en aceite abundante y muy caliente

Presentación

Con la ayuda de un molde (en este caso rectangular) disponemos una capa fina de boniato, la mezcla de butifarra y otra capa de boniato.

Situamos el huevo en la parte superior del tambor.

Ponemos la salsa con los rebozuelos y el fondo de carne.

Colocamos las chips de boniato ganando volumen y presencia.

Decoramos con germinados de rúcula para ofrecer un punto refrescante.