

Habitas salteadas con cigalas al vapor de shake y caldo de cebolla a la llama

media

Ingredientes

Ingredientes para dos personas

- 4 colas de cigala
- 80 gr de habitas repeladas
- 60 gr de shake
- 80 gr de caldo de cebolla a la llama
- Mantequilla 40 gr
- 1/4 de cebolleta

Preparación

Para elaborar el caldo de cebolla a la llama, primeramente, cortamos cebollas en rodajas, las ponemos encima de una rejilla y encendemos al máximo el fuego hasta que las cebollas estén calcinadas.

Colocamos esas cebollas en una olla y vertemos vino blanco hasta la mitad y hasta cubrir más de tres dedos de agua y ponemos a reducir a la mitad a fuego muy, muy suave.

Después, congelamos ese caldo y lo colamos por descongelación, con una estameña y por filtrado gota a gota.

Salteamos las habitas con cebolleta y mantequilla.

Ponemos en una cocedera de vapor de bambú las cigalas y debajo alga kombu para aportar salinidad al plato.

Emplatado: Ponemos las habitas de base, las cigalas encima y vertemos el caldo de cebolla delante del comensal.