

# Cómo preparar un timbal de boniato

## 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 °C. 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 °C

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 brunoise y finalmente el perejil. Rectificamos de sal.

Separamos  $\frac{1}{4}$  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.