

Puerros al Jospier con velo de tocino y queso ahumado

media

Ingredientes

- 200 g de puerros
- 100 g de tocino
- 6 g de queso San Simón

Para la reducción de los puerros:

- Piel de puerro tostada
- Agua mineral
- 5 g de salsa Yondu

Preparación

Preparación:

Para los puerros:

- Lavamos muy bien los puerros para quitar la posible tierra que llevan pegada.
- Asamos a la llama en el horno Jospier hasta que estén tiernos por dentro.
- Pelamos quitando toda la parte exterior que se haya quemado.
- Cortamos en trozos de unos 5cm de longitud y reservamos.

Para la reducción de los puerros:

- Utilizamos la parte tostada de los puerros que hemos asado anteriormente. Lo cubrimos de agua y cocemos durante 1 hora aproximadamente.

- Colamos por estameña.
- Mezclamos con la salsa Yondu, rectificamos el punto de sal y texturizamos con xantana hasta obtener una salsa que se mantenga.

Presentación:

- Utilizamos un rallador microplane para rallar el queso en el momento del pase.