

Zarangollo con Jerez, hueva de mújol, yema marinada y puntillas

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 1 kg de calabacín
- 1/2 kg de cebolla tierna
- 3 dl de aceite oliva virgen
- 3 huevos camperos
- 10 de hueva de mújol en conserva
- 10 ml de vino Amontillado de jerez
- 50 ml de salsa de soja
- Sal

/ Preparación

Elaboración

- Separar las claras de las yemas, meter las yemas en soja durante media hora, escurrir y batirlas. Batir también levemente las claras con un chorrito de agua y freír en abundante aceite hasta que se hagan puntillas.
- Pochar la cebolla y el calabacín en el aceite hasta que estén bien tiernos.
- Mezclar el zarangollo con la hueva y el amontillado y poner de base en un plato hondo, salsear con la yema y terminar con las puntillas de huevo para darle un toque crujiente.