

# Puerros brutales: una receta de La Brutal

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- 4 puerros frescos
- Vinagre de Chardonnay
- Mostaza
- Sal
- Pimienta verde
- Hierbas frescas

## / Preparación

Preparación

- Los puerros deben ser bien frescos y de tamaño medio. Los cortamos y limpiamos.
- Posteriormente, cocinamos al vacío a muy baja temperatura. Una vez cocidos, los acabamos en el Jospier, para darles más sabor y color.
- Montamos el plato con los puerros, los salamos y por encima ponemos una vinagreta hecha con mostaza, vinagre de Chardonnay, aceite y sal.
- Para terminar, añadimos granos de pimienta verde, un punto de pimentón y hierbas frescas.