

Puerro al kamado con vinagreta de tomates secos y limón

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 1 kg de puerro
- 30 g de mantequilla
- 5 g de sal
- 2 g de pimienta molida

Para la vinagreta:

- 100 g de aceite de oliva 0.4
- 166 g de cebolleta
- 1 g de ajo pelado
- 83 g de pimiento rojo
- 16 g de tomate deshidratado
- 3 g de comino molido
- 1,5 g de cayena moilda
- 15 g de zumo de lima
- 16 g de manojo de perejil
- 16 g de hinojo hierba

Para el emplatado:

- Sal en escamas
- Piñones tostados
- Cebollino

/ Preparación

Preparación

Los puerros:

- Limpiar y cortar el puerro, desecharmos la parte más verde
- En una bolsa de vacío añadiremos el resto de ingredientes
- Sellaremos la bolsa y dejamos cocinar 1h a 90 grados a vapor.
- También podemos cocerlo y seguir los siguientes pasos: en una olla con agua añadimos todos los ingredientes utilizando la cantidad suficiente para cubrir al ras los puerros.

La vinagreta:

- Cortamos las verduras: la cebolleta, el pimiento rojo, el tomate deshidratado, el perejil y el hinojo, mezclamos todos los ingredientes bien y dejamos reposar 1h.

El emplatado:

- Pasamos el puerro previamente cocinado por el Kamado (o la barbacoa) y cuando esté caliente lo retiramos. Lo emplatamos añadiendo por encima el aliño de puerro y lo terminamos con un poco de sal de escamas, aliño de puerro al gusto y piñones previamente tostados.