

Guisantes a la brasa con coliflor y trufa de Alapar

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 4

/ Ingredientes

- 400 g de coliflor
- 100 g de mantequilla
- 300 g de guisantes
- 20 g de trufa
- 1 limón
- Unas hojas de menta
- 30 ml de salsa de soja
- Aceite de oliva
- Sal

/ Preparación

Poner a calentar un cazo con agua y una pizca de sal. Cuando hierva, añadir los guisantes y escaldar durante 1 minuto y 50 segundos.

Poner unos hielos y una pizca de sal en otro cazo y verter los guisantes encima para enfriarlos. Secar con un poco de papel y colocar en un recipiente.

Después, trocear la coliflor en piezas de tamaño medio y quitar el tronco. Introducir en el mismo cazo en el que hemos cocido los guisantes e incorporar un poco de mantequilla. Dejar que se haga la coliflor unos 20 minutos, hasta que quede tierna.

Retirar del cazo y triturar con mantequilla y sal. Reservar.

A continuación, poner a calentar una sartén con un poco de mantequilla. Añadir los guisantes y saltear un par de minutos. Antes de retirarlos, verter la salsa de soja por encima hasta que reduzca y caramelize.

Para acabar, repartir un poco de crema de coliflor en un plato y colocar encima los guisantes salteados. Finalmente, aderezar con menta troceada finamente y un poco de limón y trufa rallados.