

PUERROS ASADOS, POLENTA, ALMENDRAS Y SALSA ROMESCO



8-10 MINUTOS

Ingredientes:

Puerros cocinados a baja temperatura

Salsa Romesco

Salsa Demi-glace vegetal

Glaseado Demi-glace vegetal

Champiñón portobello

Tierra de aceituna negra

Cubitos de polenta a la plancha

Almendras tostadas

Brotes

Instrucciones:

1. Abre la bolsa de vacío del romesco, viértelo en un cuenco y reservalo
2. Coloca los puerros en un recipiente y luego sécalos con papel de cocina
3. Pon una sartén al fuego con un chorrito de aceite y dóralos. Colócalos en una bandeja de horno y hornéalos a 180°C 5 minutos
4. Limpia bien la sartén con papel de cocina
5. Coloca los trozos de polenta en una bandeja de horno con un poco de papel de horno y calienta a 180°C 1 minuto
6. Abre la bolsa de la tierra de aceituna y espolvoréala en el fondo del plato
7. Calienta la demi-glace vegetal en un cazo y viértela
8. Saca los puerros, la polenta y colócalos de forma que tu plato parezca de lo más apetecible
9. Coge el romesco y ponlo también en el plato
10. Abre la bolsa de los champiñones y la de la salsa. Saltea a fuego fuerte los champiñones con un poco de aceite y cuando estén hechos salpimenta. Vierte la salsa y glaséalos. Coloca en el plato
11. Pon las almendras y decora con brotes

Bon appétit!