



ESCABECHE DE PUERROS CON TORREZNOS Y HUEVO FRITO

INGREDIENTES

• PARA EL ESCABECHE •

4 puerros
1 cabeza de ajos
1 zanahoria
Laurel
Pimentón ahumado
Granos de pimienta negra
1 mandarina
1 parte de vino blanco
1 parte de vinagre de Jerez
1 parte de aceite
de oliva virgen extra

• ADEMÁS •

Torreznos precocidos
4 huevos
Sal
Aceite de orujo de oliva
Perejil

ELABORACIÓN

Retira la primera capa de los puerros y córtalos en tacos regulares. Confitar en el horno a 100° durante 1 hora con una mezcla a partes iguales de aceite de oliva virgen extra, vinagre de Jerez y vino blanco, junto con los dientes de ajo, la zanahoria en dados, granos de pimienta, pimentón ahumado y mandarina. Deja reposar en el escabeche durante 6 horas.

Tritura parte del líquido junto con la zanahoria y los ajos sin piel hasta obtener una salsa. Mientras, dora los torreznos en el horno a 220°, pincelando la corteza con aceite hasta que suflen. Fríe los huevos con puntilla en abundante aceite caliente.

Sirve la salsa de escabeche en el plato, coloca los tacos de puerro en vertical y corona con un huevo frito. Rodea con taquitos de torrezno crujiente y decora con hierbas frescas.

bonArea