

BAR RESTAURANTE
EL MERCADO

Chícharo, alcauciles y habas

Cocinera
Antonia Mendoza Muñoz

HUERTA
XI JORNADAS GASTRONÓMICAS

INGREDIENTES

*Chícharos
Nata
Huevo
Alcauciles
Cebolletas
Aceite de oliva
Habas
Vino oloroso
Oro alimentario
Piñones
mostaza
pistachos
azúcar
Pasta de arroz
Pimienta
Foie
sal
Vinagre*

ASI SE HACE

- 1 *Cocer las verduras con agua y sal*
- 2 **SALSA FOIE**
Sofreír la cebolleta con el foie, añadir el vino, la nata, mostaza, azúcar y pimienta. Triturar y pasar por el chino.
- 3 *Para el crujiente: pintar con huevo la pasta de arroz, rellenar con los piñones triturados y meter en el horno a 160º, unos 10 minutos.*

