

## BAR EL PUNTO DE ENCUENTRO

*Pisto en gelatina sobre chips  
al curry, salsa de tomate  
y huevo a baja temperatura*

Cocinero  
*Rafael Gallado Melgar*

**HUERTA**  
XI JORNADAS GASTRONÓMICAS

*Lor*

### INGREDIENTES

*Patatas  
Curry  
Zanahorias  
Gelatina  
Tomates  
Aceite de oliva virgen extra  
Calabacín  
Sal  
Berenjena  
Pimienta  
Pimiento rojo y verde  
Puerro  
Ajo*

### ASI SE HACE

- 1 Cortar las verduras en brunoise y saltear.*
- 2 Hacer una salsa de tomate, ajo, zanahoria, puerro, sal y pimienta.*
- 3 Cortar las patatas en chips, especiar con curry y hornear.*
- 4 Hacer la gelatina y meter el pisto de verduras.*
- 5 Cocer el huevo a baja temperatura.*
- 6 Montar el pisto con gelatina sobre las patatas chips y por último el huevo a baja temperatura.*

### TRUCOS Y CONSEJOS

*Controlar la cocción al  
huevo a baja temperatura*



*1 Hora  
Media*