

BOCINEGRO
TABERNA MARINA

*Corazón de puerro
gratinado con huevo
poche y lascas de Payoyo*

Cocinero
Rocío Fernández Moreno

HUERTA
XI JORNADAS GASTRONÓMICAS

INGREDIENTES

1 puerro (parte blanca)
20gr paté de tagarnina
4 huevo de codorniz
2 yema huevo
100cl aceite oliva suave
20ml aceite jengibre
Sal
20cl Amontillado
20gr Salicornia
Chili limón
30gr queso Payoyo

ASI SE HACE

- 1 Cocer los puerros a fuego lento y meter al vacío con aceite oliva de jengibre 24horas, poner en una bandeja de horno
- 2 Hacer una mayonesa suave con yema de huevo, aceite de oliva suave, sal vino amontillado para napar los puerros.
- 3 Pate de tagarnina: tagarninas cocinadas con comino, aceite, sal, triturada.
- 4 Cocer los huevos sin cascara en agua con vinagre y sal 2 minutos.

MONTAJE

Puré de tagarnina, puerros gratinados, huevo poche, lascas payoyo, salicornia, chili limón.



30 Min
Baja