



HUERTA

XI JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTO BAR LA ALMAZARA

Verduritas verdes conileñas

Cocinero
Antonio García Muñoz

1er
INNOVADORA
2022

INGREDIENTES

Puerros
Chícharos
Habas
Panceta ibérica de bellota
Sal y Pimienta
Aceite de oliva virgen
Ultratex



3 Horas
Media

TRUCOS Y CONSEJOS

Meter el puerro entero en el horno sin deshojar. El velo de panceta debe quedar transparente con un toque de horno o soplete.

ASI SE HACE

- 1 Introducir los puerros en el horno envueltos en papel de aluminio con AOVE y salpimentados durante dos horas a 160°.
- 2 Cocer los chícharos, una vez cocidos, emulsionar con la propia agua de la cocción. Texturizar con Ultratex.
- 3 Blanquear las habas y quitar la piel. Introducir las habas sin piel en una bolsa de vacío con AOVE y confitar.
- 4 Escaldar los chícharos durante tres minutos, dejar enfriar en agua con hielo. Colocar la crema texturizada sobre el puerro y añadir los chícharos y habas. Finalmente cubrir con un velo de panceta ibérica.

