

“Cazuela de guisantes y suflé de sus vainas”



Víctor Quintillà

Propietario y chef del restaurante Lluerna (una estrella Michelin)



La receta

Marzo

INGREDIENTES:

- 800 gr de guisantes tiernos
- 1 kg de vainas tiernas
- 80 gr de jugo de de carne asada
- 30 gr de albúmina
- 4 chalotas picadas
- 2 dientes de ajo picados

ELABORACIÓN:

Hervir las vainas unos dos minutos con agua en ebullición y enfriarlas con agua y hielo. Después se sofríe el ajo y se echa por encima de las vainas. Se licua todo el conjunto. Coger 300 gr del licuado y añadir 30 gr de albúmina. Se carga un sifón de medio y dos cargas.

Sofreír las chalotas con aceite de oliva virgen y añadir los guisantes; se deja ahogar tapado 1 minuto y mojar con un poco de zumo de vainas. Emplatar en una olla pequeña los guisantes con el zumo de vainas, poner encima una cucharada de jugo de asado y acabar con el suflé.



Elaboración: 45 mins / 4 personas

¡Es tiempo de guisantes!