

Ensalada de chipirones



Ingredientes

Cantidad según comensales

- pimiento rojo
- coliflor
- mantequilla
- morcilla de Ronda
- miel
- comino
- vinagre de Jerez
- aceite de oliva
- sal
- pimienta

preparación

Limpiamos los chipirones y los cortamos en tiras finas.

Asamos los pimientos untados de aceite unos 40 minutos a 180°. Los pelamos y cortamos en juliana fina y aliñamos con comino, aceite de oliva, vinagre de Jerez, sal y pimienta.

Cocemos la coliflor y emulsionamos en la termomix con la mitad de su peso en mantequilla y reservamos en el frigorífico.

Doramos la morcilla retirando la grasa sobrante y caramelizamos con un poco de miel.

En una sartén antiadherente muy caliente salteamos la juliana de chipirones.

emplatamos

Disponer una línea de chipirones, una línea de ensalada de pimientos, una línea de puré de coliflor frío, una línea de morcilla tibia y espolvoreamos cebollina.

