

TERRINA DE PUERRO AHUMADA, AGUACATE CÍTRICO & PALMITOS

Chef Bárbara Buenache
Restaurante Buenache Gastronomía 360°

Inspirado en el programa de Festival Diminuto
1 y 2 de agosto



TERRINA DE PUERRO AHUMADA, AGUACATE CÍTRICO & PALMITOS

Chef Bárbara Buenache
Restaurante Buenache Gastronomía 360°

Ingredientes (4 PAX.)

2 puerros
2 aguacates
4 palmitos
2 algas nori
25 ml. aceite de coco
AOVE
1 lima
Sal y pimienta
5 ml. aceite sésamo
5 gr. jengibre fresco
50 ml. vino blanco
25 ml. soja dulce
25 ml. soja salada



José Vicente

Festival Diminuto

Elaboración

Lavar los puerros enteros, masajear con aceite de coco y quemar en horno (250 grados) o sartén (máxima potencia) o con soplete (llama viva).

Eliminar la capa quemada y reservar.

Cortar el aguacate en bastones gruesos y pulverizar con zumo de lima, sal y pimienta. Reservar.

Envolver con dos algas nori el puerro ahumado, el aguacate cítrico y los palmitos presionando para conformar un cilindro. Sellar con agua la alga.

Para la salsa:

Rallar el jengibre pelado, saltear en el aceite de sésamo, añadir el vino blanco y evaporar el alcohol. Terminar con los dos tipos de soja y zumo de lima. Dejar 1 m más y listo.

Emplatado

Cortar la terrina en ruedas de 2-3 cms de grosor, añadir gotas de AOVE y sal escamada. Acompañar con la salsa de jengibre.