

MONTURRITO DE BATATA
CHEFF: ORLANDO ORTEGA
EMISIÓN: 24 DICIEMBRE

1 Batata mediana
300 grms. de queso fresco
250 grms. de salmón ahumado
1 bandejita de fresas
Vinagre de jerez.
Aceite de oliva suave
Sal
Pimienta
Pistacho Verde pelado (sólo para el montaje del plato)

Vinagre balsámico
Azúcar

ELABORACIÓN DE RECETA

ELABORACIÓN:

- Cortar el queso y el salmón a medida mientras se cocina la batata.
- Preparar la vinagreta de fresas (10 min.)
- Primero hay que cocer la batata. (35 min.)
- Una vez cocida o sancochada, hay que cortarla.
- Luego hay que cortar las fresas y pasarlas por una tourmix y a continuación montar la vinagreta con el aceite y el vinagre.
- Reducir vinagre balsámico con azúcar (20 minutos)
- El montaje del plato es rápido con algún manojito de cibulet o perejil para decorar.

el gusto es mío