

VICHYSOISE TEMPLADA CON MANZANA EN TEMPURA Y POLLO SALTEADO

gruponorteños
carne excelente.



ecosecha
Alimentos Ecológicos

INGREDIENTES 4 PAX

PARA LA CREMA DE PUERRO

Puerros	500 gr
Patatas	200 gr
Caldo de pollo	2 l
Cebolla	300 gr
Ajo	1 diente
Pechugas de pollo	1 ud
Manzana	2 ud
Harina para tempura	C/S
Cebollino	C/S

MATERIAL NECESARIO

- 1 marmita
- 1 sartén
- 1 espumadera
- 1 cazo

CREMA DE PUERRO

- picamos la cebolla en puerro y el ajo en brunoise y sofreímos en un rondón
- Pelamos las patatas y chascamos en el sofrito, añadimos el caldo y dejamos cocinar por 20 min
- Ponemos a punto de sal, trituramos y colamos.
- Reservamos al baño maría hasta el servicio.

GUARNICIONES

PARA LA TEMPURA

- Mezclamos la harina con el agua y dejamos reposar en nevera
- Pelamos y sacamos bolas de las manzanas, reservamos en agua con hielo hasta que las utilicemos.
- A la hora del servicio en una parisién freiremos las bolas de manzana pasadas por tempura.

PARA EL POLLO

- Cortamos las pechugas en trozos de 2 x 2
- Sofreímos en una sartén con aceite
- Marinamos con orégano y tomillo y reservamos para el servicio.

PARA EL SERVICIO

- crema en baño maría con cazo para servirla
- bolitas de manzana en tempura
- pollo marinado en especias
- AOVE