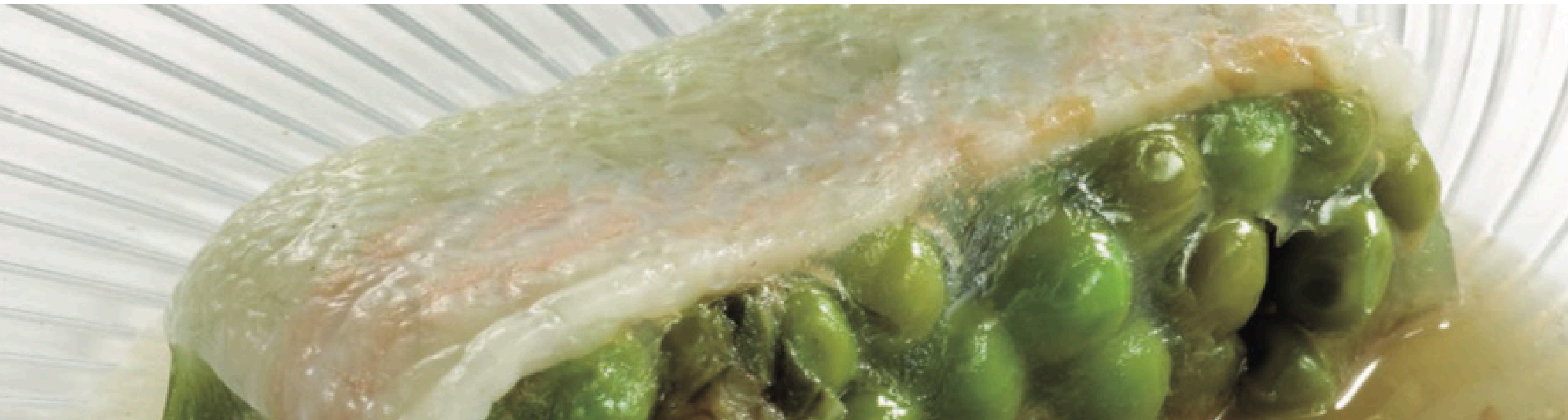


RECETAS DE INTERPORC

COOKPEDIA



FERNANDO DEL CERRO, *GUISANTES A LA PARISIENNE* *CON TOCINO TRASLÚCIDO*

Ingredientes

- ½ kg de guisantes
- 1 cebolla tierna morada
- ½ lechuga romana cortada en liana muy fina
- 200 g de tocino salado
- 50 g de gelée de manos de cerdo

Preparación

Elegimos una porción de tocino salado de gran calidad, lo introducimos en agua fría y reservamos en el refrigerador durante una noche. Transcurrido este tiempo, lo sacamos del agua para que escurra, partimos en las dimensiones de un molde esférico de unos 5 cm y congelamos. Posteriormente lo laminamos finamente a cuchillo y reservamos en frío.

Rehogamos a fuego lento el tocino con la cebolla picada y añadimos la lechuga al rehogado. Después quitamos la parte de tocino que no se ha deshecho y añadimos los guisantes. Finalizamos incorporando la geleé de manos y dejamos que fragüe. Colocamos sobre la base del plato una lámina de tocino, encima del mismo rellenamos el molde con los guisantes y terminamos con otra lámina de tocino.

Guardamos en congelación. Servir en platos de piedra e introducir al horno para terminar de atemperarlo durante 5 min a 40 °C.



4 raciones



20 minutos



**INTER
PORC
SPAIN**



www.interporc.com | www.nuestracarneblanca.com