

PURÉ DULCE DE PATATA Y VAINILLA



INGREDIENTES:

- 200gr. de patatas.
- 130gr. de mantequilla.
- 50ml. de nata líquida 35% mg.
- 40gr. de azúcar glass.
- 1 rama de vainilla.
- Sal.

Para la yema emulsionada:

- 1 yema de huevo.
- 12cl. de agua caliente.
- 50gr. de azúcar glass.

PREPARACION:

Para el puré: Pelar y cortar las patatas en trozos irregulares. Cocer en agua fría a fuego medio durante 20 minutos aproximadamente y escurrir.

Pasar las patatas por un tamiz hasta conseguir un puré bien fino. Añadir la nata y la mantequilla templada poco a poco, mientras se trabaja con una varilla.

Abrir las vainas de vainilla a lo largo y, con una puntilla, rascar toda la pulpa del interior. Añadir el azúcar y la pulpa de vainilla. Seguir trabajando.

Para la yema emulsionada: En un cuenco metálico trabajar la yema al lado de una fuente de calor, sin que ésta la afecte directamente. Una vez blanqueada, añadir el azúcar y seguir trabajando. Añadir, poco a poco, el agua caliente mientras va emulsionando la yema.

Presentación

Poner una cucharada sopera de puré de patata en un cuenco y, encima de éste, una pizca de sal. Alrededor del puré poner un cordón de yema emulsionada.

Se puede servir con una rama de vainilla al lado.