



Potito de huevo, patata y trufa sin gluten

INGREDIENTES

1 kg de patatas

200 g de puerros

100 g de mantequilla

1 huevo por potito

Aceite de trufa

Trufa

sal

ELABORACION

Elaboramos un puré cociendo en agua durante 35 minutos la mitad de la patata y el puerro con la mantequilla, salpimentamos y trituramos.

Por otro lado freímos las patatas sobrantes cortadas en láminas hasta ese punto tostado. Sazonamos.

Colocamos en el potito la crema de patata y puerro, las patatas fritas, un huevo cascado, sal, trufa troceada, aceite de trufa y cerramos.

Cocemos al baño maría a 85°C durante 14 minutos.

Servimos.

NOTA

Al hacer el puré de patata, hay que controlar la cantidad de agua, es mejor que quede un poco espeso e ir añadiendo la que sea necesaria.
Receta facilitada por Nino Redruello (La Gabinoteca, Madrid)



La Gabinoteca
comer y vivir



celiacosburgos.org

