Baguette de Picaña en Costra de Pistache



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Esparragos: 12 Unidades
Baguette: 1 unidad
Limon: 1 unidad
Papas Cambray: 1/2 Kilo
Pistache sin sal: 200 Gramos
Vinagre de manzana: 4 cdas
Aceite De Oliva: c/n
Chiles de árbol: 2 Unidades
Mantequilla: 1 Barra
Picaña en trozo: 1 Kilo
Sal y Pimienta: c/n
Ajo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Licuar los pistaches con el *chile* morita hasta que quede un pólvora.

Picaña

- Barnizar con aceite de oliva, y por cada lado poner una capa del polvo de pistache.
- Sellar la *picaña*.
- *Saltear* los espárragos y lo condimentamos con el roux de pistache.
- Reservar.
- Moler el *chile* de árbol, el *chile* guajillo, dos ajos y 4 cucharadas de *vinagre* de *manzana*.

Papas

- En un sartén caliente con aceite de oliva poner las papas y agregar la molienda de la licuadora para las papas enchiladas.
- Reservar.

Emplatado

- Cortar la *picaña* en rebanadas delgadas.

- Cortar por la mitad la baguette y colocar una cama de *lechuga* rizada
- Una capa de espárragos y otra capa de rebanas de *picaña*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/baguette-de-picana-en-costra-de-pistache