Bubble & Sueak, Colcannon y Champ



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bubble & squeak

Pimienta negra recién molida: A gusto
Grasa de pato: 50 g
Sal entrefina: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Puré de papas: 1 k
Repollitos De Bruselas: 600 g

Champ

Pimienta negra recién molida: A gusto
Cebolla de verdeo: 3 Planta
LECHE ENTERA: 300 cc
Manteca: 250 g
Puré de papas: 1 k
Sal entrefina: A gusto

Colcannon

Manteca: 250 g
Puré de papas: 1 k
Repollo kale: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
LECHE ENTERA: 100 cc

Preparación de la Receta

Bubble & squeak

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine los repollitos de Bruselas hasta que estén bien tiernos, terminada la cocción retírelos del agua y cuélelos.
- Pique los repollitos.

- En un bowl coloque los repollitos picados, el puré de papas, incorpore los huevos y sazone con sal y pimienta, amase con las manos hasta lograr una pasta homogénea.

Colcannon

- Deseche el cabo de las hojas del *repollo* kale
- En una *cacerola* con agua caliente con sal cocine las hojas durante aproximadamente 3 minutos, tape la *cacerola* durante la cocción
- Pasado el tiempo de cocción cuele las hojas y píquelas groseramente.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas láminas.
- En una sartén caliente con una cucharada de *manteca* dore levemente el *ajo*, luego incorpore las hojas de kale y cocine unos minutos, sazone con sal y pimienta y retire del fuego.

Champ

- Pique solo la parte verde de la *cebolla* de verdeo.

Armado

- Para el armado del Bubble & squeak

- Funda sobre una sartén caliente la grasa de *pato*, luego cubra la sartén con la preparación de repollitos con puré de papas, empareje la superficie y cocine a fuego máximo durante un minuto, luego termine la cocción en horno precalentado a 170°C durante 8 minutos.

- Para el armado del Colcannon

- Coloque el puré de papas en una *cacerola* y lleve a fuego mínimo, sazone con sal y pimienta, incorpore la *manteca* a temperatura ambiente y la leche caliente, mezcle y por ultimo agregue el *repollo* kale picado, mezcle nuevamente hasta incorporar los sabores.

- Para el armado del Champ

- Coloque el puré de papas en una *cacerola* y lleve a fuego mínimo, sazone con sal y pimienta, incorpore la *manteca* a temperatura ambiente y la leche caliente, mezcle y por ultimo agregue la *cebolla* de verdeo, mezcle nuevamente hasta incorporar los sabores.

Presentación

- Presente en una fuente el Bubble & squeak y corte en porciones.
- Sirva en platos diferentes una porción de Champ y Colcannon.

Tips

-

- Colcannon

- Según la tradición escocesa de Halloween debe servirse con monedas bajo el plato.

- Champ

- Originario del norte de Irlanda
- Acompaña a todos los platos de la isla.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bubble-sueak-colcannon-y-champ