

Puerros a la Brasa con Cecina y Vinagreta de Huevo y Almendras



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite de trufas:

Huevo: 1 Unidad

Aceite De Oliva:

Sal:

Almendras: 60 grs.

Cecina o jamón: 3 Lonjas

Pimienta:

Puerros: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocinar el **huevo** durante once minutos en agua hirviendo.
- Después, cortar por la mitad los puerros, retirar la primera capa y *blanquear* durante 5 minutos en agua hirviendo.
- Luego, calentar una sartén-parrilla para *dorar* los puerros con unas gotas de aceite, sal y pimienta.
- Rallar la yema del *huevo* duro y, por otro lado, la clara.
- Freír unas almendras en una sartén con un poco de aceite y poner a punto de sal cuando aún estén calientes.
- Para terminar, emulsionar una vinagreta con la clara rallada, las almendras fritas, un poco de aceite de oliva, un poco de aceite de trufa y pimienta.
- Emplatar los puerros colocados en la base y agregar sobre ellos la vinagreta. Terminar con trocitos de cecina o *jamón*.
- Espolvorear con la yema picada y servir.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/puerros-a-la-brasa-con-vinagreta-de-huevo-y-almendras>