

BIZCOCHO Y GANACHE DE BONIATO CONFITURA DE APIO Y PUERRO, COULIS DE ACELGA Y ESPINACA

EL BIZCOCHO DE BONIATO

4 huevos

170 g de azúcar muscovado

120 ml d'AOVE

240 g de harina, pasada por el tamiz

10 g de levadura en polvo (Royal)

300 g de boniato fresco, pelado y rallado

1---En un cuenco, trabajar los huevos con el azúcar.

2---Incorporar el AOVE, la harina y la levadura y trabajar la masa bien fina y atada

3---Finalmente, añadir el boniato rallado, debe quedar una masa bien homogénea.

4--- Verter la masa en una bandeja honda, forrada con papel sulfurado. Cocer en el horno a 180°, durante 40 minutos. Reservar el bizcocho, una vez frío, en la nevera.

LA GANACHE DE BONIATO

250 ml de nata líquida

4 yemas de huevo

50 g de azúcar

200 g de cobertura de chocolate blanco

4 hojas de gelatina hidratadas

350 g de puré de pulpa de boniato cocido (obtenido de escalivar boniatos al horno)

1---En un cazo mezclar el azúcar con las yemas de huevo, incorporar la nata líquida tibia y, a fuego medio y sin parar de remover, calentar la mezcla hasta alcanzar los 82°, y apartar el cazon del fuego.

2---En caliente, incorporar las hojas de gelatina hidratadas y el chocolate blanco, trabajar la mezcla con un túrmix.

3---Finalmente, añadir el puré de boniato cocido, mezclar muy bien también con túrmix, y reservar en recipiente adecuado en el frigorífico, con film de cocina en contacto con la ganache para evitar que haga piel.

LA CONFITURA DE PUERRO Y APIO

200 g de puerro, la parte blanca a lonchas de 1 cm

300 g de apio, la parte blanca, a cortes de 1 cm

250 g de azúcar

El zumo y la ralladura fina de un limón

Un poco de pimienta blanca, canela en polvo y nuez moscada rallada

1---Hervir con agua y un poco de sal el puerro y el apio durante 10 minutos.

2---Pasar los dos vegetales escurridos y cocidos por el pasapurés "agujero grueso" y mezclar con el resto de ingredientes, azúcar, zumo y piel fina de limón y especias. Y ponerlo a cocer a fuego medio, durante 30 minutos, ir removiendo de vez en cuando durante la cocción. Reservar la confitura fría en la nevera.

EL COULIS DE ACELGA Y ESPINACA

50 g de hojas de espinaca

50 g de hojas de acelga

50 g de miel

50 g de agua mineral

Un poco de pimienta blanca

(2 litros de agua y 20 g de sal para hervir las hojas)

1---En una olla arrancar el hervor del agua y la sal y cocer las hojas de espinaca y acelga sólo 1 minuto

2---Triturar con un túrmix, las hojas escurridas del hervido, con la miel, el agua mineral y la pimienta, colar y reservar en un biberón de cocina.

Presentación: En una copa o en un vaso, poner al fondo una cucharada de la confitura de apio y puerro, en la cima un corte de bizcocho y una cucharada de ganache y al final unas gotas de coulis.