



“ROSETÓN DE VERANO”

Para 4 comensales:

4 patatas nuevas
12 zanahorias tiernas
400 gr. de judía tierna, a lonchas de 4 cm.
2 cebolletas, en juliana ancha

El aliño:

1 diente de ajo
150 ml. de OOVE
Sal

ELABORACIÓN:

1---En un bote, o una olla, poner a hervir las patatas y las zanahorias, limpias y sin pelar, bien cubiertas de agua y el punto de sal generoso. Dejar cocer las dos hortalizas juntas (tiempo aprox. las zanahorias 10 minutos, las patatas 25 minutos) Controle el punto óptimo de cocción, pinchando con un tenedor para asegurar que las hortalizas estén blandas. Retirar de la cocción y dejar enfriar ambiente, para poder pelarlas.

2---En otro bote, con agua y sal también en su punto generoso, cuando esté bien hirviendo, poner a cocer las cebollas y la judía tierna, dejar cocer sólo 5 minutos (controlar el tiempo, por si la variedad de judía merece más o menos tiempo Escúrrelos de la cocción y déjelo enfriar ambiente.

3---Triture el OOVE, con el ajo y la sal correspondiente. Dejar reposar para decantar y colar el poso del ajo.

PRESENTACIÓN:

Montar platos individuales, “como un rosetón” :
alrededor y en la parte más exterior del plato repartir la patata a círculos,
añada la zanahoria, cortada en círculos alargados
incorporar una vuelta de judía tierna,
en el centro del rosetón la juliana de ceba
Presente en la mesa con el aceite perfumado y colado

APÉNDICE: Es interesante servir el plato a temperatura ambiente, o, si lo prefiere, frío de nevera

CR, verano de 2022