

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

**-CREMA PARMENTIER FRÍA DE PATATA Y PUERRO AL
ENELDO CON HUEVOS POCHÉ DE CODORNIZ, ALMEN-
DRAS LAMINADAS, DADITOS DE TOFU JAPONÉS SALTEA-**



INGREDIENTES:

- 1 kg. patatas
- 3 puerros
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 vaso de leche de soja
- caldo vegetal
- 8 huevos de codorniz
- 200 gr. de tofu japonés
- 50 gr. de almendras tostadas y laminadas
- 50 gr. de rucula silvestre
- 1 cucharada de semillas de amapola
- 1 ramita de eneldo fresco
- ½ vaso de aceite de oliva virgen extra
- sal y pimienta
- unas ramitas de cilantro
- ½ diente de ajo

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA

**CREMA DE ALMENDRAS Y MANZANAS CON CAVIAR DE
ALGAS, TORTITAS DE MAÍZ Y ACEITE DE ALBAHACA-**

INGREDIENTES:

Aceite verde:

- $\frac{1}{2}$ vaso de aceite de oliva virgen extra
 - unas ramitas de perejil
 - unas ramitas de cilantro
- $\frac{1}{2}$ diente de ajo

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA



ELABORACION:

- 1- En una cazuela al fuego suave con aceite de oliva virgen rehogar las hortalizas y mojar con el caldo y la leche de soja, al final de la cocción añadir el eneldo reservando un poquito para el salteado de tofu y salpimentar.**
- 2- Emulsionar el rehogado con el robot y poner a enfriar la crema.**
- 3- Para pochar los huevos de codorniz, disponer de un cazo con agua y un chorrito de vinagre y poner al fuego a calentar, cuando este hirviendo introducir los huevos cascados previamente y apagar el fuego, mantenerlos durante treinta segundos y sacar los huevos a un recipiente con agua y hielo para refrescarlos.**
- 4- Cortar el tofu en daditos y saltear en una sartén, añadiéndole al final un poquito de eneldo picado.**

Aceite verde:

- 1- Emulsionar todos los ingredientes y reservar.**

yerbabuena



ALTA COCINA VEGETARIANA



ACABADO Y PRESENTACION:

1- Servir la crema en plato hondo, poner el huevo encima de la crema, con unas almendras laminadas, unos daditos de tofu, la rucula silvestre, espolvorear las semillas de amapola y rociar con unas gotitas de aceite verde.

NOTA:

- 1- Apto para veganos si no se le añade el huevo.**
- 2- Apto para celíacos.**
- 3- Esta crema puede servirse caliente en época de frío.**