

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 4 puerros medianos
- 12 Lechecillas de Ternasco de Aragón
- 1/2 litro de reducción de salsa de cordero, fondo de carne.
- 1/2 kilo de Trompeta amarilla
- 1 docena de Tatchoi o de hojitas de espinaca
- Aceite de oliva virgen extra de empeltre y arbequina.
- Sal al gusto



Lechecillas de Ternasco de Aragón con puerros ecológicos y trompetas amarillas



4 Pax



65 Min

Cocemos a baja temperatura los puerros y los reservamos. Los cortamos a la medida necesaria para distribuir al gusto en el plato, guardamos las partes altas y mas duras. Con las partes duras haremos un puré de puerros. Las lechecillas las desengrasamos y en vacío las cocemos a baja temperatura y justo antes de servir las marcaremos en la parrilla.

Tendremos preparada una salsa reducida de cordero, como base a nuestro plato, colocaremos unas cucharadas del puré y sobre él las lechecillas, dispondremos en el plato las trompetas amarillas que brevemente habremos salteado con un poquito de nuestro AOVE.

Colocaremos a nuestro gusto las hojitas de tatchoi o seleccionamos unas pequeñas de espinaca.