

Así se cocina el trampantojo de Huevos con papas fritas y ketchup de José Rojano

PASOS PREVIOS Ingredientes (para 4 comensales)

2 mangas Puré de fresas de Valsequillo Helado de yogurt

LA ELABORACIÓN

Pelamos las mangas y con ayuda de un sacabocados hacemos 4 semicírculos y reservamos. Con el resto de la manga la cortamos en bastones simulando unas papas fritas.

Con ayuda de un molde hacemos cuatro círculos para simular la clara de huevo.

Cortamos las fresas y batimos hasta obtener un puré.

Para el montaje ponemos la clara (helado de yogurt) en el plato y en el centro la semiesfera de manga como si fuera la yema de huevo. Acompañamos de las papas fritas (mangas en bastones) y salteamos con el ketchup (salsa de fresas).

