

PURÉ DE TOMATE CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y CARRILLERA

Tempo di preparazione: 45 min

Dificultad: Difícil

Ingredientes

Agua: 100 clAzúcar: 30 gr

• Carrillera: 8 lonchas

Huevos: 4Menta fresca:



Preparación

En primer lugar, poner en un cazo agua y calentarla hasta que llegue a los 62 °C; sumergir los huevos en él durante 45 minutos, manteniendo la temperatura constante.

Mientras tanto, cocer la **Tomate Escurrido Pomì** añadiendo un vaso de agua, sal, azúcar y aceite de oliva virgen extra. Preparar al horno unas tiras de carrillera crujiente.

Una vez listo, filtrar el tomate y emplatar todo. El huevo resultará sorprendentemente cremoso y con una textura aterciopelada.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 500 gr

