



PURÉ DE TOMATE CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y CARRILLERA



Tiempo de preparación: 45 min.

Dificultad: Difícil

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 200g 500 gr
- Agua 100 cl
- Azúcar 30 gr
- Carrillera 8 lonchas
- Huevos 4
- Menta fresca

Para esta receta hemos usado:



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 Esgurrado 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.