Crema de boniato decorada

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 750 g de boniato
- 500 g de caldo de pollo
- 1 cebolla
- Pimienta negra
- 3 dientes de ajo
- Sal
- Comino
- Nuez moscada
- 40 g de aceite de oliva virgen extra
- Para la guarnición:
- 250 g de champiñones
- 150 g de caldo de pollo
- 3 dientes de ajo
- 3 ramitas de tomillo fresco
- 4 huevos
- 4 rebanadas de pan de semillas
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pela los boniatos y córtalos en dados. Pela la cebolla y los ajos y pícalos. Pon una cazuela a calentar con un poco de aceite, cuando esté caliente, incorpora la cebolla y una pizca de sal, cocina a fuego lento unos minutos, hasta que esté tierna. Incorpora los ajos y deja que tomen color y a continuación añade el boniato. Dale un par de vueltas, salpimenta al gusto y añade un poco de nuez moscada y comino molido, media cucharadita. Deja que las especias tomen calor y moja con el caldo. Lleva a ebullición y después reduce el fuego, cuece con la

cazuela tapada hasta que el boniato esté tierno (20 minutos). Mientras tanto, prepara los champiñones, una vez limpios y cortados por la mitad si son muy grandes, saltéalos en una sartén con un poco de sal, aceite de oliva virgen extra y los dientes de ajo pelados y enteros. Incorpora las ramitas de tomillo y el caldo. Cuece a fuego medio-alto, hasta que los champiñones estén tiernos y el caldo se haya concentrado. Por otro lado, cuece los huevos en agua hirviendo. Finalmente, corta el pan de semillas en dados y saltéalos en una sartén con unas gotas de aceite de oliva virgen extra, a fuego moderado, hasta conseguir que quede tostado y crujiente. Sirve la crema de boniato con los champiñones, los picatostes y el huevo pelado y troceado al gusto. Termina con un hilo de aceite de oliva virgen extra y sirve enseguida.