

Guisantes ahogados con chipirones y un velo de tocino ibérico

Ingredientes: Ajo, cebolla de Figueres, tomate, laurel, guisantes, chipirones, tocino ibérico, caldo vegetal, mantequilla, aceite de oliva y vino rancio

1. Cortar la cebolla en juliana. En una cazuela alta con una poco de aceite, ahogar la cebolla y el ajo picado bien fino sin que coja color. Entonces, añadir el tomate rallado, un poco de vino rancio y los chipirones.
2. Dejamos cocer un poco, añadimos los guisantes y dejamos cocer unos segundos y acabamos con un poco de mantequilla para ligar la salsa.
3. Cortar el tocino bien fino. Una vez hecho, emplatamos los guisantes y ponemos los cortes de tocino por encima. Decoramos con unos germinados de guisantes y añadimos un poco de sal Maldon.