

Chapadillo de anguila del Delta del Ebro con huevo a baja temperatura, habas y ajos tiernos

Ingredientes: Huevos de corral, anguila chapada, habas tiernas, ajos tiernos y nata líquida.

1. Cocer los huevos 38 minutos a 63°C al vapor. Mientras tanto, cortar el chapadillo al tamaño deseado y reservar.
2. Pelar las habas. Limpiar los ajos tiernos, escaldarlos y marcarlos en la paella.
3. Con un poco de las habas y nata líquida hacer un puré ligero que usaremos de base para los huevos. Escaldar, pelar y reservar las otras fabas.
4. Marcar el chapadillo y calentar el huevo.
5. Poner en el plato el puré de fabas, encima del huevo, el chapadillo alrededor, las habas y ajos tiernos. Acabar con un poco de sal Maldon y aceite.