Lluç amb puré de tubercles, cigrons i botifarra negre

Ingredients:
200 grs de lluç filetejat, 20 grs de patata violeta, 20 grs de nap, 20 grs de xirivia, 20grs de cigrons, 20 grs de col, 10grs d'all tendre i 20 grs de botifarra negre

1. Bullir els tubercles i fer una cremeta fina amb mantega de tòfona.

2. Piqueu tots els ingredients i saltegeu en una paella mullant amb una mica de caldo.

3. Per acabar el plat disposeu la cremeta al fons del plat, després el saltat de cigrons al damunt, el lluç marcat a la paella.