

Xapadillo d'anguila del Delta de l'Ebre amb ou a baixa temperatura, favetes i alls tendres

Ingredients: Ous de corral, xapadillo anguila, faves tendres, alls tendres i nata líquida.

1. Coure els ous 38 minuts a 63°C al vapor. Mentrestant, tallar el xapadillo al tamany desitjat i reservar.
2. Pelar les faves. Netejar els alls tendres, escaldar-los i marcar-los a la paella.
3. Amb una mica de les faves i nata líquida, fer un puré lleuger que farem servir de base per als ous. Escaldar, pelar i reservar les altres favetes.
4. Marcar el xapadillo i escalfar l'ou.
5. Posar al plat el puré de favetes, a sobre l'ou , el xapadillo al voltant, les favetes i alls tendres. Acabar amb una mica de sal Maldon i oli.