Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Битая полба с крем-пеной из лисичек

Сложность: Освоить технику

4 порции

55 мин

Продукты Bravolli:

Ингредиенты:

Аксессуары: кремер (сифон), 1 баллончик N2O (закись азота).

Image not found or type unknown

Полба янтарная

Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой (500 мл) засыпать полбу, варить 35-40 минут на среднем огне. Слить воду, дном кастрюли или, используя фантазию, слегка отбить полбу.
- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой (500 мл) опустить лисички, варить 15 минут. Охладить, отжать от воды.
- Обжарить лук и грибы на сковороде с растительным маслом в течение 7 минут, добавить сливки, тимьян, перец, соль, довести до кипения, выключить огонь.
- Тщательно блендировать грибы с луком и сливками 3 минуты.
- Перелить в кремер, зарядить баллончик с газом и встряхнуть 10 раз.
- На тарелку с помощью круглой кулинарной формы выложить отбитую полбу, остальную часть тарелки наполнить крем-пеной из кремера.
- Слегка перемешать и есть в горячем виде.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown