



PRODUCTO

Butifarra de Huevo

Jueves 19 de Febrero es "dijous gras" y el producto estrella es la Butifarra de Huevos en La Masia de la Boqueria presentamos 5 tipos de Butifarra de Huevo.

RECETAS REALIZADAS POR : *Iker Erazurkin*



Coca crujiente de butifarra d'ou y cigalas

Ingredientes para (4 personas):

2 butifarras de huevo
2 hojas de pasta filo
30gr semillas de sésamo o amapola
1 escarola
16 cigalas medianas
1 manojo de cebollino
1 nuez de mantequilla
Aceite de oliva
1 manojo de ajos tiernos
Flores de romero (opcional)
Sal en escamas

Preparación:

Cortaremos circunferencias de pasta filo de 10cm de diámetro y las pintaremos con un poco de mantequilla derretida, espolvoreamos las obleas con sésamo y hornearmos durante 4 minutos a 190º hasta que la pasta quede crujiente, reservamos; en una sartén saltearemos los ajos tiernos cortados en bastones junto a la butifarra cortada en medallones y las cigalas peladas. Transcurridos un par de minutos añadimos una cucharada de cebollino picado y unas escamas de sal, servimos la coca sobre unas hojas de escarola y disponemos el salteado sobre la coca, terminamos con unas floresde romero y un chorrito de aceite de oliva virgen.

Otras ideas:

Podemos añadir un huevo escalfado a la preparación, también sustituir las cigalas por langostinos o incluso añadir unas mollejas de pato a la preparación.

Timbal de patata, cebolla, butifarra d'ou y "Cristal de Jamón"

Ingredientes para (4 personas):

2 patatas grandes
4 huevos de granja
2 butifarras
2 cebollas de Figueras
30gr "cristal de jamón"[®]
Aceite de oliva

Preparación:

En una sartén con abundante aceite de oliva caliente freímos las patatas peladas y cortadas en cubos de 1cm de grosor, una vez empiecen a dorarse retiramos del fuego, en otra sartén con un chorrito de aceite de oliva salteamos la cebolla cortada en juliana hasta que empiece a caramelizar, retiramos y reservamos, en la misma sartén salteamos finos medallones de butifarra d'ou, reservamos. En un molde circular de 10cm de diámetro introducimos la patata frita, sobre la patata la cebolla confitada y sobre la cebolla los medallones de butifarra, en el último instante añadiremos un huevo escalfado y culminaremos con el "cristal de jamón". Para escalfar el huevo, introduciremos el mismo en abundante agua hirviendo con sal durante 4 minutos, sacamos del agua y servimos sobre el timbal.

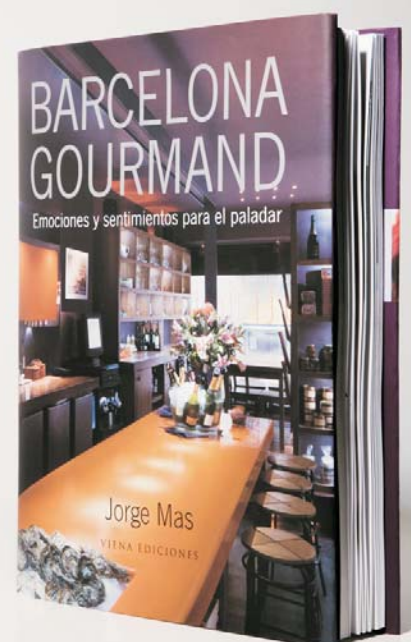
Otras ideas:

Se trata de una versión de la torilla de patata, puedes acompañarla con una crema de trufa o simplemente con una crema de queso. Añade los ingredientes de tu agrado al timbal, como unos pimientos de cristal o la verdura de tu agrado.

LIBRO RECOMENDADO | *Jorge Mas*

Barcelona Gourmand, es el resultado de una vida llena de experiencias relacionadas con la gastronomía de dicha ciudad. Esta obra pretende acercar una selección de sus establecimientos a todos los que se interesan por las cosas realmente buenas. Estos responden todos a un parámetro: tienen como objetivo la calidad y la inquietud por transmitir a sus clientes su pasión por la gastronomía. Son, sin duda, los embajadores de nuestros sabores.

El autor **Jorge Mas** ha realizado una selección de establecimientos emblemáticos de Barcelona que ofrecen las tres claves de su éxito: un espacio singular, el mejor producto y, muy especialmente, un servicio muy profesional y atento. Y todos ellos comparten una característica común: el disfrute y la pasión por el trabajo realizado.



PLACERES GASTONÓMICOS

Visite www.lamasiadelaboqueria.com y encontrará toda nuestra amplia gama de productos