

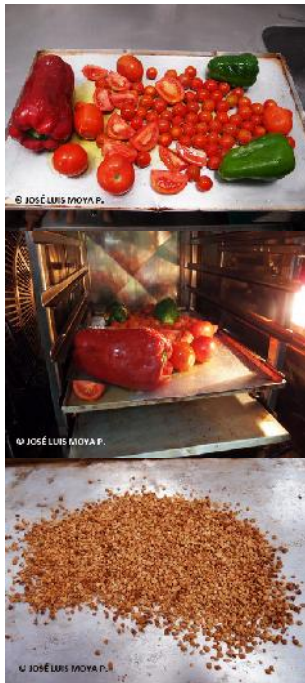
CHIPS DE BONIATO CON ROMESCU

INGREDIENTES: 4 personas

- 3 boniatos medianos.
- AOVE.
- Sal.
- Para la salsa romesco:
 - Tomates.
 - Ajos.
 - Frutos secos (Almendra tostada).
 - Pan tostado.
 - Aceite de oliva.
 - Sal.
 - Carne de ñoras.
 - Guindilla al gusto.



ELABORACION:



ELABORACIÓN DE LA SALSA ROMESCO

- En una bandeja de horno se depositan los tomates, los ajos y el pimiento rojo (si se carece ñoras).
- Se asan a 180º durante 40 minutos, con su sal y aceite de oliva.
- Se tuesta una rebanada de pan en la sartén con un chorrito de aceite.
- Se retira la carne de las ñoras.
- Salpimentar al gusto.
- Se incorpora la guindilla (opcional).
- Se tostan los frutos secos: almendras/ avellanas.
- Todos los ingredientes se llevan a un vaso batidor y se le añade AOVE hasta conseguir una emulsión homogénea.

ELABORACION DE LOS CHIPS DE BONIATO:

- Se pelan los boniatos.
- Con un cortafiambres se obtienen láminas muy finas de boniato cortadas a lo largo.
- Se fríen a 140 grados en AOVE, dándole la vuelta con unas pinzas hasta conseguir una textura crujiente y un color amarillo-naranja
- Depositar en papel absorbente y dar su punto de sal.



PRESENTACION

Se puede presentar de formas diversas:

- A) Depositar en el plato blanco, cucurucho de chips de boniato junto a un pequeño bol de salsa romesco.
- B) En plato de pizarra: con los chips a un lado y dos boles :
 - 1- Uno, con salsa romesco.
 - 2- Otro, con almendra picada.

NOTA: En ambos casos, cada bol se acompañará de su cucharilla correspondiente.



	ENATE RESERVA Tinto / Somontano Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y 24 meses en botella. Cata: Color granate cubierto. En nariz, el vino despliega un amplio y complejo abanico aromático: aromas compotados y silvestres (moras, grosellas), balsámicos (menta) y un sutil fondo especiado (vainilla, pimienta, laurel). De paladar estructurado y carnoso, la boca está tapizada por taninos de gran calidad. Fin de boca largo, con reminiscencias de tostados y tabaco. Servicio: 16-18 °C Acompañamiento quesos curados.
---	---