

RACK & GARDEN:

Ibérico primaveral con crema suave y brotes crujientes

Un plato pensado para carta de primavera: visual, ligero en acompañamiento y con alto valor percibido, donde el rack de cerdo con costillas peladas se convierte en el protagonista.

#RackRevolution #PrimaveraEnCarta

Ingredientes (1 ración)

- Rack de cerdo ibérico (Campofrío) | 300 g.
- Patata | 150 g.
- Nata líquida | 50 dl.
- Espárragos verdes | 80 g.
- Aceite de oliva | 10dl.
- Ajo | 5 g.

Elaboración

1. Preparación base

- Cocer la patata y triturar con nata y aceite hasta obtener una crema suave.
- Ajustar de sal y reservar caliente.

2. Rack de ibérico

- Marcar el rack a la plancha o parrilla a alta temperatura.
- Terminar en horno 6-8 min para mantener jugosidad.

- Dejar reposar y cortar entre huesos.

3. Guarnición

- Saltear los espárragos con ajo y aceite.
- Mantener textura crujiente.

Emplatado

Montar una base cremosa, colocar el rack ibérico cortado entre huesos en vertical para ganar presencia y terminar con espárragos salteados y brotes frescos que aporten color y ligereza.



Tiempo elaboración: 25 minutos



Dificultad: Media



Alérgenos: Lácteos