Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Fideuá negra con gambón y yema curada

3h 4 raciones

Ingredientes

- Yemas
- Soja
- Gambones picados a mano
- Piri-piri
- Limón
- Aceite
- Fideos
- Fumet al gusto
- Tinta de calamar

Elaboración

1. Curar las yemas en soja durante 3 horas
2. Llevar a la nevera
3. Picar el gambón a mano
4. Tostar los fideos
5. Añadir el fumet con tinta hasta que quede en su punto
6. Montar el plato y disfrutar

RECOMENDACIONES

Puedes emplatarlo como quieras; el creador usó moldes de galleta.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone