

Texturas de chirivía

Para 3-4 personas

Ingredientes

- 1 Kg de chirivías
- Aceite de oliva virgen
- 1 pastilla de mantequilla 5-15 gramos según gustos
- 1 poquito de leche (opcional)
- 1 pizca de sal

Preparación:

1. Reservamos una chirivía grande. Pelamos y cortamos el resto en rodajas gruesas.
2. Sofreímos las rodajas de chirivía durante 1 minuto en aceite de oliva virgen muy caliente, dando vueltas. Escurrimos.
3. Cocemos las chirivías sofritas durante 15 o 20 minutos a fuego medio. Las escurrimos.
4. Hacemos una crema con las chirivías y la mantequilla y la pizca de sal; interesa que quede un poquito espesa, pero si la preferimos más fino podemos añadir algo de leche.
5. La chirivía que hemos reservado la cortamos en láminas lo más finas posible. Las freímos en aceite muy caliente vuelta y vuelta hasta que se doren.
6. Servimos en un plato pequeño una ración de la crema de chirivía. Si hemos conseguido una crema firme podemos "insertar" los chips de chirivía en la crema decorándolo.
7. Podemos decorar con algunas semillas crujientes por encima como puede ser sésamo. No hace falta más, plato a base de chirivía que tras probarlo la mayoría se preguntarán porque no utilizamos más habitualmente esta hortaliza en nuestra cocina.
8. Podemos probar este mismo plato añadiendo a la crema 1 manzana y preparando también chips de manzana que colocaremos sobre la crema.