

PLUMA IBERICA, COSTRA DE MOSTAZA Y BONIATO



Ingredientes.

Pluma ibérica
Boniato
Mostaza
Sal en escamas
Aceite

Elaboración.

Pelar el boniato y cortar dados de 1x1cm, disponer en la bandeja de horno con un chorro de aceite durante 20' a 140°.

Con un pincel untaremos la pluma con la mostaza y la colocaremos sobre una rejilla o bandeja perforada.

Con los dados de boniato dentro del horno, subiremos la temperatura a 180° y meteremos la bandeja con la pluma sobre la bandeja de los boniatos para aprovechar los jugos.

Colocar en plató llano los dados de boniato, la pluma cortado en láminas, escamas de sal y la salsa de mostaza.