



Zamburiñas a la plancha con guanciale sobre puré de patatas trufado

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

30 g de Guanciale
6 Zamburiñas o volandeiras
Aceite de oliva virgen extra
Sal

Para el puré

200 g de Patatas
75 ml de leche
20 g de mantequilla
Sal
Pimienta
1 Cucharadita de pasta de trufa o aceite de trufa

Ingredientes 6-10 personas

50g de Guanciale
10 Zamburiñas o volandeiras
Aceite de oliva virgen extra

Sal

Para el puré

330g de Patatas

125ml de Leche

30g de Mantequilla

Sal

Pimienta

2 Cucharaditas de Pasta de trufa o aceite de trufa

Ingredientes 12-16 personas

80g de Guanciale

16 Zamburiñas o volandeiras

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Para el puré

533g de Patatas

200ml de Leche

53g de Mantequilla

Sal

Pimienta

3 Cucharaditas de Pasta de trufa o aceite de trufa

Preparación

Para preparar el puré, cocemos las patatas con piel en agua hirviendo con sal hasta que las pinchemos y estén blanditas. Luego, las pelamos y chafamos con un tenedor o pasapuré hasta que no haya trozos, añadimos la leche caliente y la mantequilla a temperatura ambiente, sal y pimienta. Con la ayuda de unas varillas, emulsionamos el puré hasta que la mantequilla se deshaga con el calor de las patatas y todos los ingredientes se integren bien. Agregamos la pasta de trufa o aceite de trufa y mezclamos. Cortamos el guanciale en tiras pequeñas y lo cocinamos en una sartén hasta que esté dorado. Retiramos y reservamos. En la misma sartén y aprovechando la grasa que ha soltado el guanciale, marcamos a fuego fuerte las zamburiñas por ambas caras durante 1 o 2 minutos (dependiendo del grosor). A la hora de servir, ponemos una base de puré en las conchas, encima las zamburiñas y terminamos con un poco de guanciale salteado.

Notas

Si nos sobra puré de patatas, podemos guardarlo y servirlo como guarnición de otros platos principales. Si no tenéis guanciale, podéis utilizar panceta o beicon. Podemos dejar adelantado el puré y el guanciale, pero cocinamos las zamburiñas en el momento de consumir.