

Escuma de patata

Ingredients per 4 persones

- 150 g de patata
- 150 g d'aigua de cocció
- 2 clares d'ou



Elaboració

1. Bullir la patata amb abundant aigua.
2. Un cop cuita, escórrer la patata i reservar l'aigua de cocció.
3. Triturar la patata amb l'aigua de cocció en una proporció 50% patata - 50% aigua.
4. Afegir les clares d'ou.
5. Colar la preparació resultant i omplir el sífó.
6. Posar 2 càrregues de N2O al sífó.
7. Servir 50 g d'escuma en un plat.

Nota: amb aquesta espuma es poden fer elaboracions com una ensaladilla, simplement coent els vegetals restants (mongetes, pastanagues i pèsols) i disposant-ho en una copa com es mostra en la fotografia.