

Nabos de mayo sobre crema de col con diente de león

Tiempo total **60 Mins.** 14 Mins. Tiempo de preparación **46 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el aceite de pimentón:

- 200 ml** de aceite de oliva
- 30 g** de pimentón ahumado
- 30 g** de ajo prensado
- 20 g** de jengibre, pelado y cortado en dados gruesos

Para la crema de col puntiaguda:

- 50 ml** de aceite vegetal
- 500 g** de col puntiaguda verde, finamente cortada
- 200 g** de apio, cortado en dados pequeños
- 200 g** de chalotas, cortadas en láminas finas
- 10 g** de bayas de enebro
- 1,5 l** de caldo vegetal
- 20 g** de sal
- 50 g** de perejil, con tallos

Para los nabos de mayo:

- 1 kg** de nabos de mayo, pelados y cortados en cuartos
- 50 ml** de aceite de oliva
- 200 ml** de caldo vegetal
- 200 ml** [Kikkoman Salsa para Sushi Sin Gluten](#)

Para los picatostes:

- 500 g** de pan rústico, troceado de forma irregular
- 100 ml** de aceite vegetal
- Sal

Adicionales:

- 200 g** de hojas de diente de león, variadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para el aceite de pimentón, sofría suavemente el ajo, el jengibre y el pimentón en una sartén con un poco de aceite durante 3–4 minutos. Añada el resto del aceite y caliente hasta alcanzar aproximadamente los 100 °C. Deje enfriar y, seguidamente, páselo por un colador muy fino o una estameña.

Pasos 2

Para la crema de col puntiaguda, rehogue la col, el apio, las chalotas y las bayas de enebro en el aceite en una sartén durante 4–5 minutos sin que lleguen a dorarse. Añada el caldo y la sal, tape y deje cocer durante unos 20 minutos hasta que estén muy tiernos. Triture junto con el perejil en una batidora hasta obtener una crema muy fina y, luego, pásela por un colador fino.

Pasos 3

Para preparar los nabos de mayo, caliente el aceite en una sartén y rehóguelos durante 2–3 minutos. Incorpore el caldo, deje cocer unos 10 minutos hasta que estén al dente y, finalmente, mézclelos con la Kikkoman salsa para sushi.

Pasos 4

Para los picatostes, caliente el aceite en una sartén hasta alcanzar 160 °C y fría el pan durante 3–4 minutos hasta que esté crujiente, removiendo de vez en cuando. Sazone con sal.

Pasos 5

200 g de nabos de mayo,
cortados en láminas
finas

20 ml Kikkoman aderezo para
la Preparación del arroz
para sushi

Para el emplatado, marine ligeramente los nabos de mayo laminados con el Kikkoman aderezo para arroz de sushi. Reparta la crema de col puntiaguda y el aceite de pimentón en los platos y disponga encima los dos tipos de nabo junto con los picatostes. Sirva con diente de león y un toque final de Kikkoman aderezo para arroz de sushi.