

Yema cocinada a baja temperatura
con pimienta Tribelli frito

Yolk cooked over low heat wit
fried Tribelli pepper

Eigelb bei niedrigerer temperature gekocht
mit gebratene Tribelli paprika



tribelli

the original
sweet experience

INGREDIENTES

- 12 unidades de pimientos Tribelli
- 200 gr de tocino ibérico
- 4 yemas de huevo
- Harina
- Aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- Leche

INGREDIENTS

- 12 units Tribelli peppers
- 200gr bacon
- 4 egg yolks
- Flour
- Extra virgin olive oil (EVOO)
- Milk

ZUTATEN

- 12 Tribelli Paprika
- 200 gr Speck
- Extra virgin Olivenöl (EVOO)
- 4 Eigelb
- Mehl
- Milch

ELABORACIÓN

Quitar las semillas de los pimientos y cortar en juliana muy fina. Salar y sumergir en leche.

Enfriar en la nevera un mínimo de dos horas.

En un baño maría a 60° centígrados, introducir la yema de huevo durante cinco minutos.

Mientras, escurrir los pimientos con la ayuda de un colador, pasar por harina, utilizando las manos para que queden sueltos, freír en abundante aceite a 180° centígrados y apartarlos, en un plato con papel absorbente, para quitar el exceso.

Cortar el tocino en dados pequeños y sofreír en manteca de cerdo. Reservar.

Para el montaje, en una copa de cóctel, poner una base de daditos de tocino. Encima y, con la ayuda de una cuchara de agujero retirar la yema del baño maría y colocarla muy delicadamente para no romperla. A continuación, disponer los pimientos fritos.

DIRECTIONS

Remove the seeds from the peppers and julienne cut very fine. Add salt and immerse in milk. Cool it in the fridge for at least two hours.

Immerse the yolk in a double boiler at 60°C for five minutes.

Meanwhile, drain the peppers with a strainer, flour them using your hands so that they remain loose, fry in plenty of oil at 180°C and put aside on a plate with a paper towel to remove the excess of oil.

Cut the bacon in brunoise and stir-fry in lard. Put aside.

Put a basis of the bacon in a cocktail glass. Use a spoon with a hole to remove the yolk and very gently, in order not to break it, place it on top. Add the fried peppers.

ZUBEREITUNG

Die Samen von den Paprika entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Paprika salzen und in Milch tauchen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

In einem Wasserbad bei 60°C das Eigelb 5 Minuten legen.

Mittlerweile, die Paprika mit einem Sieb ablassen, Mehl geben mit den Händen so dass sie locker bleiben, in reichlich Öl bei 180°C braten und auf einen Teller auf Papiertuch legen.

Der Speck in kleinen Würfel schneiden und in Schweinschmalz braten und zur Seite legen.

In einem Cocktailglass einige Speckwürfel legen. Mit einem Löffel mit Loch, das Eigelb aus dem Wasserbad ausnehmen und auf die Speck zärtlich legen so dass es nicht bricht. Dann, mit den Paprika dekorieren.