

CISTELLS DE PA I OU AMB “SABAYÓN DE TXAKOLI”

(Karlos Arguiñano)

Per a 4 persones:

4 panets rodons de pa de llavors
4 ous
200 gs. de pernil cuit
1 ceba
Aigua
Vinagre
Oli d'oliva verge extra
Sal
Julivert (per decorar)

Per al “Sabayón de txakoli”:

2 ous
1/2 llimona
Aigua
125 ml. de txakoli

Per als cistells, tallar les tapes dels panets i reservar-les. Retirar la molla de l'interior.

Col·locar els panets en una safata per a forn i torrar-los durant 10-12 minuts a 180° C (amb el forn pre-escalfat). Reservar.

Pelar i picar la ceba i posar-la a coure en una paella amb una mica d'oli. Quan s'estovi, tallar el pernil en daus, afegir-lo i saltejar-lo. Reservar.

Posar aigua a escalfar en una cassola àmplia i plana amb un rajolí de vinagre i un polsim de sal. Quan comenci a bullir, baixar la intensitat del foc, trencar els ous i introduir-los un a un a l'aigua. Cuinar-los durant 4 minuts aproximadament. Retirar-los a un plat amb ajuda d'una escumadora i reservar-los.

Pel “Sabayón de txakoli”, separar les clares dels rovells. Col·locar els rovells en un bol al bany Maria. Afegir unes gotes de suc de llimona i muntar amb una batedora de varetes elèctrica. Quan adquireixin consistència, abocar el txakoli a poc a poc i seguir muntant fins que quedi una espècie de crema.

Omplir els cistells de pa amb la barreja de pernil i ceba i col·locar un ou damunt de cada panet. Posar a punt de sal. Cobrir amb el “Sabayón de txakoli” i gratinar-los. Servir un cistell de pa farcit i la seva tapa per comensal. Decorar amb julivert.