

Zabaione Salado



Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

ingredientes: Para 6 personas

Ingrediente:

- 8 yemas de huevo
- 50 ml vino blanco seco
- 140 ml aceite extra virgen de oliva
- 150 gr parmigiano rallado , (ricotta, feta o queso de cabra rallado)
- Pimienta y sal

Preparación:

-1 Preparamos un baño maría a fuego lento y a continuación y ponemos en una olla de cobre (polsonetto) las yemas y batimos enérgicamente por unos minutos hasta que la mezcla esté cremosa y espumosa y Incorporamos el vino batiendo constantemente de 10 a 15 minutos.

-2 Incorpore el aceite de oliva de poco a poco, batiendo con suavidad y el resto de los ingrediente, el zabaione tiene que quedar denso y espumoso.

Observaciones:

Al preparar el zabaione, es importante, además de comprar huevos frescos mantener bajo control la temperatura del baño maría, el agua nunca debe hervir ya que se producirían grumos en la crema. Esta preparación es una variación de la receta zabaione dulce que se combina bien con verduras, carnes, volátiles y pescado a condición de lograr un equilibrio en la intensidad del sabor, no existe en cambiar las proporciones del queso que utilice tanto para lograr un sabor mas intenso o mas delicado siempre en correlación de lo que quiere acompañar. Recuerde que un sabor no debe cubrir los otros, debe resaltarlos.