Emulsión de alubias blancas Mantequilla

Ingredientes:

Beurre	20 g	Dientes de ajo	2	Fondo blanco	500 ml
Cebolla (cortada en cuatro)	1	Alubias blancas cocidas	250 g	Nata líquida	250 ml

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	**Mantequilla** **Cebolla** **Dientes de ajo**	20 g 1 2	Poner en la cuba	100°C	600 rpm	3 min	Abierto	
2	**Alubias blancas cocidas** **Fondo blanco**	250 g 500 ml	Añadir	100°C	600 rpm	10 min	Abierto	
3	**Nata**	250 ml	Verter	100°C	600 rpm	2 min		Probar y rectificar la sazón.
4			Colar	–				
5			Verter en un sifón Recargar con 2 cartuchos Conservar a temperatura caliente	–				

CONSEJO DEL CHEF
El hecho de utilizar un sifón para la nata permite obtener una emulsión muy aérea.