

José Manuel Andrés

Restaurante El balcón de la Plaza
La Alberca
Cocina: Tradicional



Milhojas de pluma ibérica con queso de cabra y nueces con fondo de ibéricos

INGREDIENTES (4 personas)

1 kg. de pluma ibérica	<i>Para el fondo oscuro</i>
1 plancha hojaldre	2 zanahorias
250 gr. de queso de cabra	1 puerro
250 gr. de nueces	1 cebolla
Orégano	2 tomates maduros
1 huevo	1 copa de vino tinto
Sal y pimienta	Harina
Ajetes	500 gr. huesos
Aceite de oliva	



Elaboración:

Salpimentar las plumas ibéricas y marcarlas en una sartén con aceite de oliva a fuego fuerte y reservarlas.

Estirar la plancha de hojaldre en la mesa con harina para que no se pegue; una vez estirada, colocar encima el queso de cabra en lonchas finas, las nueces y el orégano y seguidamente montar las plumas. Envolver como si fuera un canelón.

Pinchamos los hojaldres y pintamos con el huevo batido.

Calentar el horno a 180° y hacer los hojaldres durante 25 minutos.

Para el fondo oscuro:

En una cazuela al fuego dorar bien los huesos y añadir las verduras. Pocharlas bien.

Agregar el vino tinto, dejar reducir y añadir la harina. Cubrir con agua y dejarlo cocinar.

Dejarlo hervir hasta que esté espeso y pasar por el colador.

Presentación:

En el fondo de un plato, poner la salsa, los ajetes salteados y colocar encima las milhojas bien calientes.

Tiempo de elaboración:

30 minutos