

## Enrique Ortega

Restaurante Sierra Quilama,  
San Miguel de Valero  
Cocina: Tradicional



## Papada ibérica crujiente y crema de patatas removidas

### INGREDIENTES (4 personas)

|                                            |                                            |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 150 gr. de papada de cerdo ibérico adobada | 1 hoja de laurel                           |
| 300 ml. de aceite de oliva suave           | 50 gr. de mantequilla                      |
| 500 gr. de patatas antiguas                | 100 ml. de nata líquida                    |
| 1500 ml. de agua                           | 1 cucharadita de pimentón dulce de La Vera |
| 30 gr. de sal gruesa                       | 2 dientes de ajo con piel                  |
| 8 un. de pimienta negra                    | 50 ml. de aceite de oliva virgen (suave)   |
| 2 cayenas o guindillas                     | Cebollino                                  |
|                                            | Perejil                                    |

### Elaboración:

Cortamos la papada en tiras finas y la cocemos en el aceite, partiendo en frío, durante 3 minutos. Escurrimos y reservamos hasta el montaje del plato.

Cocemos las patatas peladas cortadas en trozos grandes junto con la pimienta de cayena, sal gorda y el laurel. Una vez cocidas las reservamos en su caldo.

Aparte ponemos el aceite a calentar, añadimos la cayena y los ajos. Luego el pimentón dulce y aparte el caldo de las patatas, dejamos reducir.

Añadimos este sofrito a las patatas con la mantequilla y la nata y lo mezclamos. Pasamos todo por el pasapurés hasta que tenga la densidad de crema.

Mantener la crema caliente.

Calentamos el aceite en el que cocimos la papada a 180°. Añadimos las tiras de la papada cocidas hasta quedar calientes y las escurrimos.

Montamos en plato hondo la crema de base y unos cuantos crujientes por encima. Decoramos con el cebollino y el perejil picado.

### Tiempo de elaboración:

1 hora

