

Mollejas de ibérico con criadillas de tierra, espuma de ajo blanco y jamón crujiente



David Martín

NH, Puerta de la Catedral,
Salamanca

Cocina: Vanguardía

Elaboración:

Ponemos los ajos a blanquear en un litro de agua y lo enfriamos. Esta operación la repetimos tres veces.

Una vez blanqueados, se escurren y les añadimos todo el aceite de girasol y lo confitamos con un baño maría a 65° durante 45 minutos.

Pasando este tiempo le añadimos la nata y dejamos que dé un hervor, trituramos y lo pasamos por un colador. El líquido resultante lo metemos en un sifón de 0,5 l. y le metemos una carga: movemos bien y metemos el sifón al baño maría a 65°, reservamos hasta el momento de su utilización.

Por otro lado, mientras los ajos se han blanqueado, habremos pelado y lavado las criadillas y habremos picado la cebolleta en juliana fina y lo habremos puesto todo a pochar en el aceite de oliva. Una vez pochadas reservamos en caliente.

Mientras, habremos limpiado de grasa las mollejas y las habremos desangrado.

Por último, hacemos las mollejas a la plancha y hecho esto montamos el plato con todos los ingredientes.

Tiempo de elaboración:

1 hora

INGREDIENTES (4 personas)

400 gr. de mollejas ibéricas
200 gr. de criadillas de tierra
100 gr. de cebolleta tierna
100 gr. de ajos
200 cl. de aceite de girasol
200 gr. de nata de cocina

120 cl. de aceite de oliva
Sal
Pimienta negra molida
200 gr. de jamón ibérico
3 l. de agua

