

# Presas ibéricas confitadas con sorpresas de farinato, ensalada mix y puré de lentejas de La Armuña



Fco. José Vicente

E. de Hostelería Fonda Veracruz,  
Salamanca

Cocina: Vanguardia

## Elaboración:

Limpiar la presa ibérica y salpimentarla entera.

Poner en una cazuela: aceite de oliva, laurel, perejil, tomillo y los granos de pimienta negra e introducir la presa y confitar a 75° durante 25 minutos, sacar y reservar.

Mientras se confita la presa: Limpiar las cebolletas. Poner en un cazo: el aceite de oliva, el vinagre de vino, la salsa de soja, la punta de guindilla, el azúcar y la sal e introducir las cebolletas. Una vez cocidas, se dejan reposar.

Cocer las lentejas en una olla con la media cebolla, el puerro, el apio y la zanahoria. Hacer un sofrito de pimentón y añadirsele. Incorporarle sal.

Cuando esté la presa confitada, reposar y hermosear la pieza para obtener dos tacos por ración.

Freír el farinato en cubos y meterlos en una bolsita de pasta brick la cual hornearemos.

Sacar las cebolletas del caldo de su cocción y hacer dos incisiones sin llegar a cortarlas del todo ya que queremos que queden abiertas en forma de flor.

Ligar el jugo de la presa para poder salsearla

Sacar sólo las lentejas y hacer un puré fino con ellas.

Hacer el crujiente de jamón en el horno a 90°.

## Presentación:

La presa puesta una pieza sobre otra, cubierta parte de ella con el mismo ligado de su jugo. Encima poner brotes de lenteja con el crujiente de jamón de Guijuelo, acabado con sal Maldón. Guarnición de sorpresas de farinato. Guarnición de ensalada mix: bouquet de ensalada (albahaca, rúcula, escarola) y sobre ella la cebolleta abierta en forma de flor, aliñada con el propio caldo de su cocción. Quenafa de puré de lentejas de La Armuña.

## Tiempo de elaboración:

2 horas

## INGREDIENTES (4 personas)

2 piezas de presa ibérica

Sal y pimienta

Aceite de oliva

Tomillo

Laurel

Perejil

4 granos de pimienta negra

*Para las cebolletas y la ensalada*

Cebolletas

Vinagre de vino de Jerez

Salsa de soja

Brotes de lentejas

1 punta de guindilla

Azúcar y sal

Albahaca

Rúcula

Escarola

*Para el puré de Lentejas*

1 kg. lentejas de La Armuña

1 zanahoria

1 puerro

1/2 cebolla

Apio

Pimentón y sal

*Para las Sorpresas de Farinato*

1 Farinato

2 hojas de pasta brick

*Para el Crujiente de Jamón*

Jamón ibérico de Guijuelo

