

Lengua de cerdo ibérico en escabeche tibio y salsa de miel de Valero



Antonio Barragán

Restaurante La Plata, Béjar

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Para el Escabeche:

Limpia las lenguas y pica las hortalizas.

Saltea las hortalizas en manteca de cerdo, cuando estén algo cocinadas y doradas añádir las lenguas subiendo el fuego, dejando que tomen color.

Añádir el resto de los ingredientes (excepto la miel, las nueces, romero, cáscara de naranja y vino blanco) y dejar cocer entre 4-5 horas, dependiendo de punto de cocción que deseamos darle.

Una vez transcurrido el tiempo dejamos reposar 24 horas en la cámara para que maceren las lenguas en el escabeche.

Salsa de miel:

Reducir el vino blanco a la mitad y añádir el romero, la miel y las nueces. Dejar cocer hasta conseguir una salsa melosa.

Incorporar al final las naranjas que habremos caramelizado en un jarabe.

Presentación:

Cortamos las lenguas no muy gruesas dispuestas en el plato y acompañadas con las verduras del escabeche.

Al lado, con una brocha untaremos de salsa de miel.

Tiempo de elaboración:

4-5 horas

INGREDIENTES (4 personas)

4 piezas de lengua de cerdo	500 ml. de caldo de pollo
3 tallos de apio	1,5 c. sopera de sal
1 cebolla	125 ml. de vino blanco
2 zanahorias	Miel de Valero
4 dientes de ajo	500 ml. de manojito de romero
250 gr. de manteca de cerdo	Nueces
1 c. de jengibre rallado fresco	200 gr. de cáscara de naranja caramelizada (10 láminas finas)
5 gr. de pimienta negra	500 ml. de vino blanco
5 c. de azúcar moreno	
250 ml. de vinagre reducido a la mitad	

