

Manitas de cerdo ibérico reellenas de su paté y manzana, envueltas en crujiente de vino tinto, acompañada de crema de rebozuelos



Gerardo García

Restaurante La Posada, Candelario

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Abrir al medio las manitas y colocarlas en una marmita, cubrir con agua, añadir los ajos golpeados, tomillo y sal, y cocer hasta que estén tiernas.

Dejar enfriar en su caldo, deshuesarlas y reservar.

Elaborar una compota con las manzanas, una nuez de mantequilla, 1 cucharada de azúcar y una de zumo de limón.

Cuadrar de manera uniforme las manitas y rellenarlas con una parte de paté y otra de compota, cubrir con otro trozo de manita y reservar.

Para el crujiente de vino tinto: (Este ha de ser preparado dos o tres días de antelación)

Reducir el vino con azúcar a la mitad, añadir la tapioca y cocer 10 minutos.

Extender esta mezcla en un papel sulfurizado lo más fino posible, dejar secar en un lugar cálido.

Una vez seco, desmenuzarlo y reservarlo.

Para la crema de rebozuelos:

Pochar los rebozuelos en mantequilla.

Una vez bien cocidos añadir el cava y el fondo de ave, cocer hasta que reduzca un poco el líquido.

Triturar, colar y reservar al calor.

Presentación:

Rebozar las manitas reellenas de paté y compota pasándolas primero por clara de huevo sin batir, después por la tapioca y el vino desecado preparado con anterioridad. Freír en abundante aceite de oliva muy caliente, escurrir y colocar en el plato. Servir acompañada de la crema de rebozuelos y hojas frescas.

Tiempo de elaboración:

2 horas

INGREDIENTES (4 personas)

4 manitas de cerdo ibérico	75 gr. de tapioca
1 lata de paté de cerdo ibérico de calidad	80 gr. de azúcar
2 manzanas reineta	3 claras de huevo sin batir
1 c. de zumo de limón	<i>Para la crema de rebozuelos</i>
1 c. de azúcar	400 gr. de rebozuelos
1 nuez de mantequilla	1/4 l. de cava
3 dientes de ajo golpeados	1/4 l. de fondo de ave
Tomillo y sal	50 gr. de mantequilla
<i>Para el crujiente de vino tinto</i>	Sal
0,75 l. de vino tinto de la sierra de Salamanca	Aceite de oliva para freír

