

M^a Isabel Pascual

Restaurante La Retoreña de Arribes,
Trabanca
Cocina: Vanguardia



Regalos de cocido con tajadas de cerdo ibérico sobre su sopa con crujiente de jamón ibérico de Guijuelo

INGREDIENTES (4 personas)

400 gr. de garbanzos	300 gr. longaniza ibérica
800 gr. de costilla de ibérico	4 l. agua
1 oreja de ibérico	300 gr. fideos
2 pies de ibérico	8 tortas de arroz
100 gr. de tocino de ibérico	100 gr. de jamón ibérico de Guijuelo
200 gr. de jeta de ibérico	Sal
500 gr. de morcillo de ternera	16 tiras de cebollino
200 gr. de hueso de jamón ibérico de Guijuelo	

Elaboración:

Los garbanzos se ponen a ablandar en agua caliente durante 8 horas.

Se ponen a hervir los garbanzos con toda la carne, menos la costilla y la longaniza, que se añaden cuando lleven una hora cociendo.

Se pone sal y se dejan otros 45 minutos o hasta que estén tiernos los garbanzos.

Se retira el caldo sobrante, para ello habremos puesto agua en exceso, se apartan las tajadas de ibérico y se trocean.

Ponemos el caldo al fuego con los fideos, rectificamos de sal y hervimos 3 minutos.

Se presenta la sopa con láminas de jamón ibérico de Guijuelo pasadas por la sartén, untada en aceite de oliva. Los garbanzos se ponen sobre la torta de arroz, previamente remojada en agua caliente y la ración de tajadas de ibérico en otra torta. Se cierran las tortas en forma de paquete atándolas con cebollino y se acompañan con la sopa.

Tiempo de elaboración:

2 horas y 30 minutos

