

Ingredientes

(para 4 personas):

- 750 gr de tapa de ternera morucha en limpio
- 750 gr de cebolla
- 1/4 L de cerveza
- 1/4 L de fondo de carne

- 50 gr harina
- laurel, tomillo
- 1 clavo
- 5-6 granos de pimienta
- 200 gr de nízcalos
- 200 gr de habitas

Frescas

- 1 paquete de ajetes tiernos
- 1/2 L. de nata
- 3 dl. aceite de oliva

Carbonada a la flamenca de tapa de morucha con espuma de ajetes tiernos, habitas y setas con jugo del guiso



Autor: Pablo Antonio Villoria

Escuela de Hostelería Fonda Veracruz, Salamanca

Cocina: Tradicional

Preparación/Preelaboración:

Limpiar la carne y cortarla en escalopines de 30-40g. Cortar la cebolla en juliana. Limpiar los nízcalos y cortar en juliana. Desgranar las habitas. Limpiar los ajetes. (Nízcalos, habitas y ajetes podrían ser en conserva).

Elaboración:

En una cazuela con algo de aceite pochar la cebolla sin que tome color. Mientras, salpimentar y enharinar los escalopines, en una sartén freír en poco aceite; una vez dorados reservar. Retirar la grasa de la sartén y desglasar con el fondo de carne. Colocar la mitad de la cebolla en la base de la cazuela, la carne en escalopines sobre ella y cubrir con la otra mitad de la cebolla, añadir el tomillo, laurel, clavo y la pimienta, mojar con la cerveza, fondo de carne y el desglasado. Cocinar durante 45 minutos hora aproximadamente a fuego lento; como variante de la receta tradicional añadiremos los ajetes tiernos para que cojan todo el sabor de la carne dejando cocinar todo 15 minutos más (una vez cocinados se retiran).

Para la guarnición:

Para la espuma lo que haremos será mezclar un poco de la cebolla con los ajetes y trituraremos en robot o procesador; añadir la nata, mezclar bien y pasar por un chino, introducir esta mezcla en un sifón de 1/2 l. con 2 cargas y enfriar. Saltear las setas y mojar con un poco de la salsa que quedará de la carne y reducir. Saltear las habitas dando un toque crujiente.

Presentación:

Haremos una pequeña cama de cebolla y encima dispondremos la carne, al lado las habitas y la espuma y superpuesto a esto o en un lateral la seta dando altura.