

Lengua de morucha en taco con jugo de chipirón, compota de manzana verde y cebolleta tierna

Ingredientes (para 4 personas):

Para la lengua:

- 1 lengua de morucha
- laurel
- 1 rama de canela
- tomillo limonero
- 1/2 cebolleta
- sal y pimienta

Chipirón:

- tentáculos de chipirón

Jugo de chipirón:

- punta de la lengua
- 4 cuerpos de chipirón
- caldo cocción lengua
- 1 dl. aceto balsámico

- salsa de soja

Decoración:

- tomillo limonero
- germinados variados

Compota:

- 1 manzana verde
- 1/2 cebolleta
- 1 lima
- azúcar y mantequilla

Autor:
Restaurante: Hotel Abba Fonseca, Salamanca
Cocina: Vanguardia



Elaboración de la lengua:

Escaldar la lengua y pelar. Cocer la lengua con las especias dos horas. Limpiar y cuadrar la lengua. Reservar la punta y cortar en cuatro tacos. Jugo de chipirón. Cogemos la punta de la lengua y los cuerpos de cuatro chipirones y doramos en horno. Reservamos los tentáculos. Hacer fondo y reducir. Añadir balsámico y salsa de soja y reducir.

Elaboración de la compota:

Pelar la manzana y cortar en cuartos. Colocar en un cuenco con mantequilla, azúcar y un chorro de lima. Cubrir con film y cocer en microondas. Pochar una cebolleta hasta que caramelize. Juntamos manzana y cebolleta.

Elaboración del chipirón:

Saltear los tentáculos y reservar.

Presentación/Montaje

Introducimos los tacos de lengua de morucha en el jugo de chipirón. Colocamos en plato hondo de, encima los tentáculos del chipirón y la quenelle de compota. Para decorar el tomillo y los germinados (cebolla, remolacha...).

