

Tallarines dulces de morucha, salsa de cabrales al chocolate, pañuelo dulce de espaldilla y sorbete de sidra

Autor: Francisco Javier Prieto Martín

Restaurante: Hotel Hacienda Zorita, Valverdón, Salamanca

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Tallarines de jugo de morucha y px: Mezclar la harina tamizada con el azúcar glacé. Añadir el resto de ingredientes en un bol y amasar hasta que esté homogéneo. Dejar reposar 30 minutos. En frío pasar por la laminadora de tallarines; cocer 3 minutos en agua hirviendo con sal. Enfriar y reservar.

Salsa de cabrales con toques de chocolate negro: Reducir brandy; añadir el cabrales, la nata y el azúcar. Mantener en caliente a 65°; ponemos las perlas de cobertura en el plato y al añadir la salsa caliente, se fundirán mezclándose.

Pañuelo dulce de espaldilla: Cortar finas lonchas de espaldilla; pasarlas por azúcar glace. Añadir un poco de sal y deshidratar al horno 120° c. durante 40 minutos sobre silpat.

Sorbete de sidra: Preparar el almíbar hirviendo 250 cc de agua con 250 g azúcar; añadir la manzana y pasarla por la trituradora o procesadora. Añadir la sidra escanciada, meter en la sorbetera, y a medio congelar, añadir una clara semimontada.

Presentación:

En el centro de un plato de presentación hacer una base o espejo con la salsa cremosa de cabrales. En el exterior de la crema colocar unas gotas de cobertura de chocolate. Sobre la crema y en cerco colocar un timbal de pasta, sobre la cual colocaremos una quenelle de sorbete de sidra y en la que clavaremos el pañuelo de espaldilla de morucha.

Ingredientes (para 4 personas):

Tallarines:

- 400 gr. de harina
- 250 gr. de demiglace de morucha
- 150 gr. Px reducido
- Sal, pimienta
- 50 gr. de azúcar glacé

Salsa de cabrales dulce:

- 400 gr. de nata
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. queso cabrales
- 100 gr. de chocolate 70% (perlas)
- Pañuelo dulce de espaldilla de morucha:
- espaldilla: C5

- azúcar glace: C5

- Sal: C5

Sorbete de sidra:

- 500 cc. de almíbar tpt
- 500 cc. de sidra escanciada
- 150 gr. de manzana granny smith
- 50 gr. de clara de huevo

