

Cesta de caramelos de morucha con canelones ibéricos de setas y pimientos

Autor: Mari Luz Lorenzo Marcos

Restaurante: Mesón de Mari Luz, La Alberca, Salamanca

Cocina: Vanguardia

Elaboración de la cesta de judías verdes:

Preparar un almíbar mitad y mitad (TPT); dejar cocer un minuto hasta que el azúcar se haya disuelto, dejar enfriar y reservar. Con un pelador o una puntilla sacar tiras de las judías, quitando la hebra y puntas previamente, todas igual de largas – 36 tiras para cada cesta- Haremos cuatro cestas. Las bañaremos en el almíbar 10 minutos; escurrir y poner en el horno a 50 grados sobre 40 minutos hasta que esté rígida; sacar del horno y reservar.

Elaboración de los caramelos de morucha:

Poner a cocer las verduras cortadas a grosso modo con la carne hasta que la carne esté cocida. Sacamos la carne, colamos el caldo y en una sartén ponemos la mantequilla y la harina, y le damos un hervor; incorporamos 250 cl. de caldo y la carne desmenuzada y dejamos reducir. Añadimos la gelatina y la retiramos, la extendemos en una bandeja y abatimos su temperatura. Una vez fría y gelatinizada, la cortamos en dados que envolveremos en la pasta filo no dándole más de una vuelta y reservamos al frío para freír en aceite muy caliente a la hora de servir.

Elaboración de los canelones ibéricos de setas y pimientos:

Salteamos con la mantequilla la chalota picada, añadir el pimiento y las setas cortadas en trocitos. Rectificar sazón. Cortamos la papada en lonchas muy finas y con éstas envolvemos 20 gr. del salteado, quedando hechos los canelones. Emplatamos como en la foto y salseamos con una reducción de vino Pedro Ximenez y vinagre balsámico blanco.

Ingredientes
(para 4 personas):

Caramelos de morucha:

- 600 gr. de carne de morucha de segunda
- 1 zanahoria
- 1 trozo de cebolla
- 1 puerro

- 1 gr. de gelatina
- pasta filo
- 20 gr. de mantequilla
- 10 gr. de harina

Canelones ibéricos de setas y pimientos

- 1 trozo de 300 gr. de papada ibérica

- (salpimentada y cocida al vacío 5 horas a 70°)
- 6 setas
 - 2 pimientos rojos asados
 - sal
 - 1 chalota
 - 2 nueces de mantequilla

