

*Ingredientes
(para 4 personas):*

- 4 carrilleras limpias
- 10 gr de cacao
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 100 gr. de patatas
- 50 gr. de mantequilla
- 100 gr de leche
- sal ahumada
- agua, sal
- 1/4 L. de vino tinto
- aceite de oliva



Carrilleras de morucha al cacao con parmentier ahumada

Autor: Raúl Fernández Blanco

Restaurante: Castillo del Buen Amor

Cocina: Vanguardia

Preparación/preelaboración:

Limpiar las carrilleras.

Limpiar y cortar las hortalizas en cubos de medio cm (Paisana).

Pelar las patatas.

Hervir la leche con sal ahumada.

Elaboración:

Cocer las carrilleras con el puerro y la zanahoria, el vino tinto y agua hasta cubrir.

Una vez que estén tiernas, sacarlas y cortarlas en rodajas. Pochar la cebolla en

el aceite de oliva y añadir el caldo de cocción de las carrilleras; dejar hervir y

cuando reduzca un poco, triturar y añadir el cacao. Cocer la patata y tamizar.

Fundir la mantequilla y añadir la patata mezclando bien. Una vez esté bien

mezclado, añadir la leche sazonada con sal ahumada y pimienta blanca.

Montaje:

Poner un poco de parmentier en el centro del plato.

Colocar las rodajas de carrillera encima y napar con un poco de salsa.

Rociar los bordes con ella.