

Recetas Sabores del Quijote

CORDERO

Argamasilla de Cva
22-23 Abril



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

SANDWICH DE CORDERO CON SUS MOLLEJAS Y HONGOS

Ingredientes:

Para el sandwich:

- 1 Costillar de cordero
- Salmuera

Para el relleno:

- 500 gr de mollejas
- 500 gr de boletus edulis
- 1 cebolla mediana
- 1 puerro
- 1 diente de ajo

Para la ensalada:

- 1 escarola
- 1 tomate
- Reducción de Modena
- AOVE

Para el pure de ajos asados:

- 1 Cabeza de ajos
- 200 gr de AOVE
- 80 gr de jugo de cordero
- 20 gr de agua

Elaboración:

Para el sandwich:

Preparar los costillares, retirando el lomo para otra elaboración. Introducir en salmuera el costillar por espacio de 2 horas. Retirar de la salmuera y secar, envasarlo al vacío y cocer a 63°C durante 12 horas.

Abrir la bolsa de vacío, deshuesar y marcar con la piel hacia abajo con un peso encima en sartén a fuego medio.

Para el relleno:

En primer lugar blanqueamos las mollejas, a continuación cortar en brunoise la verdura y la pochamos en sartén a fuego medio, mientras picamos los hongos y las mollejas, cuando la verduras estén doradas añadimos las mollejas y los hongos y los salteamos hasta que tomen color.

Para el puré de ajos:

Horneamos la cabeza de ajos por espacio de 30 minutos a 175°C, una vez se haya templado la pelamos y turbinamos junto con el caldo y el agua hasta lograr la textura deseada.

Emplatamos:

Disponemos el costillar en el plato que nos hará de falso pan en nuestro sándwich, rellenamos con el salteado de mollejas y lo tapamos con el otro costillar con la parte tostada hacia arriba. Decoramos con las hojas de escarola, nuestras semillas de tomate y el puré de ajos.


Diego Morales
Latitud - Ciudad Real