

# Recetas Sabores del Quijote

**GUARRILLO**

**Chillón**  
20-21 Mayo



PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA

## COCHINILLO CRUJIENTE

### Ingredientes:

#### Principal

- Cochinillo

#### Para el puré de patatas

- Patatas
- Sal

- Mantequilla
- Aceite virgen extra

- Leche
- Pimienta blanca

#### Para el jugo de lechona

- Aceite virgen
- Cáscaras de naranja

- Mermelada de naranja
- Fondo oscuro

- Zumo de naranja
- Jugo de cocción de lechona

### Elaboración:

#### Para la lechona:

Limpiar el cochinillo y despiezar, envasar al vacío con sal y pimienta y con la piel hacia un mismo lado, cocer al vacío, al vapor, al horno durante unas 11 horas a 74°, seguidamente sacar y deshuesar. Con la carne libre de huesos, meter en bolsas de vacío con la piel hacia arriba, dándole la forma deseada y presionándolos para que mantengan la forma, posteriormente ponemos en frío para que solidifique la gelatina y mantengan la forma. Racionar. Finalmente, rustir en una sartén con unas gotas de aceite, por la parte de la piel y dar un golpe de horno.

#### Para la salsa de lechona:

Reservar el jugo que suelta en su cocción para elaborar la salsa. En una olla colocar el jugo, junto con la mermelada, el zumo de naranja y las cáscaras de éstas y añadir fondo oscuro. Dejar reducir.

#### Para el puré de patatas:

Pelar las patatas y trocearlas, cocerlas en agua con mantequilla y un punto de sal, una vez cocidas, triturar, salpimentando al gusto y añadir leche y aceite de oliva virgen extra hasta obtener el punto de textura deseado.

#### Montaje:

Sobre la base del plato colocar dos lágrimas cruzadas, con el puré de patata y el jugo de lechona. Colocar sobre éstas la ración de lechona con la parte rustida hacia arriba y con algún germinado.

*Antonio Alonso Gil*  
Hotel Sierra Madrona - Fuencaliente