

Recetas Sabores del Quijote

GUARRILLO

Chillón
20-21 Mayo



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

COSTILLAR CONFITADO , CONFITURA DE OREJONES Y NARANJA SANGUINA

Ingredientes para el costillar:

- 1 Costillar de cochinitillo
- 3 litros de aceite
- 1 rama de canela
- 3 gramos de café
- Piel de naranja
- Sal

Ingredientes para confitura de orejones:

- 100 gr de orejones de melocotón
- 1 naranja
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de agua

Elaboración:

Para el costillar:

Porcionar en raciones el cochinitillo sacando piernas y paletillas y 2 raciones de cada costillar . Introducir en salmuera por espacio de 2 horas.retirar de la salmuera y secar , introducir en bandeja honda de horno y cubrir con aceite .

Añadir los aromáticos y hornear por espacio de 18 horas a 64 grados

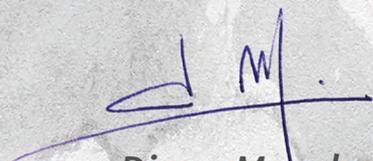
Para la confitura de orejones:

En un cazo pequeño mezclar fuera del fuego el azúcar con el agua , poner a fuego lento y añadir los orejones y el zumo de naranja . Cocer a fuego lento por espacio de 15 minutos hasta que se ablanden bien .

Añadir agua si fuera necesario . Turbinar.

Para terminar el plato:

Una vez terminada la cocción previa , marcar en sartén anti adherente por el lado de la piel , bien escurrido nuestro costillar (si fuera necesario utilizar un pequeño peso encima) , esta acción a de ser a fuego medio . Una vez terminado decorar con la crema de orejones y como guarnición poner unos gajos de pera que previamente hemos salteado en sartén con mantequilla .


Diego Morales
Latitud - Ciudad Real