

Recetas Sabores del Quijote

GUARRILLO

Chillón
20-21 Mayo



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

LÁMINA DE GUARRILLO CONFITADA, YOGURT ESPECIADO, MANZANA Y ENCURTIDOS

Ingredientes para el guarrillo:

- Costillar de guarrillo
- Tomillo
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Romero
- Ajos
- Sal

Ingredientes para el yogurt especiado:

- Yogurt griego
- Curcuma
- Pimienta

Ingredientes para la manzana:

- Manzana granny Smith
- Agua
- Azúcar

Encurtidos:

- Cebolla
- Guindilla
- Pepinillo

Elaboración:

Limpiamos el guarrillo de huesos y dejamos sólo la carne y piel y lo introducimos en una bolsa de vacío con el resto de ingredientes. Acto seguido, lo colocamos en un bol con agua y metemos en el horno 8 horas a 85°. Sacamos y aplastamos entre dos hojas de papel de horno.

Mezclamos el yogur con una cucharada de curcuma y media cucharada de pimienta negra.

Hacemos un almíbar con el agua y el azúcar y metemos las manzanas peladas y en trozos y dejamos reducir hasta que coja color amarillo tostado. Pasamos con la túrmix.

Troceamos los encurtidos en pequeñas porciones.

Emplatado:

Freímos la lámina de guarrillo y dejamos secar encima de papel absorbente.

En un plato grande hacemos un círculo con el yogurt especiado, ponemos en los puntos cardinales los encurtidos, los mismos por punto, y terminamos con la compota de manzana y poniendo el guarrillo en el centro con un poco de sal maldón.

Rubén Sánchez-Camacho
El Bodegón - Daimiel