

# Recetas Sabores del Quijote

MIGAS, GACHAS,  
DUELOS Y QUEBRANTOS

Tomelloso  
18-19 Noviembre



PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA

## RECONSTRUCCIÓN DE “DUELOS Y QUEBRANTOS”

### Ingredientes para 4 personas:

- 100 gr. de mantequilla
- 100 gr. de tocino ibérico
- 100 gr. de cebolla
- 4 Huesos de cordero lechal
- Zumo de un limón
- c/s Laurel, tomillo
- 8 dientes de ajo
- 2 chorizos picantes
- 1 l de leche
- ½ l de Cerveza
- 2 Sesos de cordero lechal
- c/s Harina y pan rallado
- 300 gr. de panceta de papada
- 500 gr. de patatas
- 5 Huevos frescos de Corral
- 1 l de Vino blanco
- c/s Sal, pimienta y nuez moscada
- ½ Haba Tonka

### Elaboración:

#### Paso 1: Cremoso de patata y sofrito manchego.

Freír en mantequilla 4 ajos laminados, tocino ibérico, panceta de papada y chorizos picantes. Una vez bien frito todo con el fuego suave, retirar la carne y pochar la cebolla y la patata. Agregar leche y hervir por espacio de 15 a 20 minutos.

Poner a punto de sal, pimienta y nuez moscada y triturar en thermomix a velocidad 9 durante 10 minutos. Reservar.

#### Paso 2: Huevo a Baja Temperatura.

Configurar el roner a 65°C y una vez que alcance esta temperatura, introducir los huevos y cocer 30 minutos. Enfriar rápidamente y reservar.

#### Paso 3: Caldo de Cordero Lechal.

Hornear los huesos de Cordero Lechal a 250°C durante 20 minutos. Desglasar la bandeja con cerveza. En una olla poner los huesos, el desglasado, el resto de la cerveza, vino blanco, laurel, ajos, tomillo, sal y agua y hervir durante una hora. Agregar la carne del sofrito y media Haba Tonka rallada. Filmar la olla y dejar que enfríe. Filtrar el caldo con estameña o un paño muy fino. Reservar.

#### Paso 4: Chips de Sesitos de Cordero.

Desangrar los sesos durante 10 minutos en agua, hielo y zumo de limón. Cocerlos durante 8 minutos en agua con sal y laurel. Enfriarlos y cortarlos lo más fino que podamos. Pasar los chips de sesos por harina, huevo y pan rallado y freír en aceite limpio a 180°C hasta que estén doraditos. Escurrir y reservar.

#### Paso 5: Polvo de torreznos.

Cortar en dados muy chiquitines la panceta y freír en abundante aceite caliente unos 15 minutos. Enfriar y picar muy fino.

#### Acabado y montaje.

Calentar el cremoso de patata y el caldo. Regenerar el huevo en roner a 60°C. En un plato tipo ovni disponer un poco de cremoso, colocar encima el huevo, decorar alrededor con el polvo de torreznos y con delicadeza, colocar el chip de sesitos encima del huevo. En una jarrita servir el caldo bien caliente. Una vez en la mesa, delante del cliente y a chorro muy fino, terminar el plato con el caldo.

Miguel Ángel Jiménez Ramírez  
Restaurante ORBE KITCHENBAR - Tomelloso