

Recetas Sabores del Quijote

MIGAS, GACHAS,
DUELOS Y QUEBRANTOS

Tomelloso
18-19 Noviembre



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

MACETA DE TIERRAS DE MIGAS MANCHEGAS, PATATA, TRUFA Y EL QUESO QUE QUIERE SER TOMATE

Ingredientes para 4 personas:

Para las tierras de migas manchegas

- Panceta
- Chorizo
- Ajo
- Pan
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimiento choricero
- Agua
- Sal

Para la patata y trufa

- Patatas
- Pimienta
- Nata
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de Trufa Negra Melanosporum

Para el queso que quiere ser tomate

- Queso manchego
- Albahaca
- Cebollino
- Mermelada de pimiento rojo

Elaboración:

Para las tierras de migas manchegas.

Realizamos las migas de forma tradicional sofriendo por partes, el ajo y el pimiento choricero, primero luego la panceta y el chorizo, retirando todo después de freír, echamos el agua y después las migas de pan volteamos hasta que se queden esponjosas, en el momento que vemos que estamos terminando las migas echamos todos los ingredientes que hemos apartado. Una vez terminadas las migas, ponemos en un placa bien estiradas y las metemos en el horno y secamos, turbinamos hasta desjarlas en forma de tierra.

Para la patata y trufa.

Cocemos las patatas hasta que queden blandas, sacamos y trituramos con la nata, el aove, sal y aceite de oliva virgen extra.

Para el queso que quiere ser tomate.

Trituramos el queso con la albahaca dándole calor hasta que se nos quede una crema lisa, metemos en moldes y congelamos, sacamos y bañamos con la mermelada de pimiento rojo. Decoramos con una ramita de cebollino.

Ruben Sánchez-Camacho
Restaurante EPÍLOGO - Tomelloso