

# Recetas Sabores del Quijote

GUARRILLO

Almadén  
12-13 Mayo



PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA

## BOCADO CRUJIENTE DE COCHINILLO, QUESO MANCHEGO Y OREJONES

### Ingredientes para la galleta de arroz:

- 200 gr de arroz
- 1/2 litro de agua
- sal

### Ingredientes para la Farsa:

- Medio cochinillo lechal
- Aceite de oliva

### Ingredientes para el crujiente de queso manchego:

- 100gr de queso Semi curado

### Ingredientes para la crema de orejones:

- 150gr de orejones
- 50 ml de agua
- 50 gr Azucar
- C/s Martini blanco

### Elaboración galleta de arroz:

Cocer el arroz en dos partes y media de agua y una pizca de sal , por espacio de 23 minutos , apartar , colar y triturar en thermomix . A continuación disponer entre Dos papeles sulfurizados o silpak ; extender la masa con rodillo, Cortar al tamaño deseado y dejar secar , en zona caliente de la cocina por espacio de 24/48h

### Elaboración cochinillo:

En una olla, disponemos el cochinillo a punto de sal y lo cubrimos de aceite de oliva 0.4 ,se pone al fuego a temperatura constante de 65 grados durante 16 horas; dejamos enfriar , escurrimos y lo desmenuzamos bien ( de la misma manera que se desmiga el bacalao).

Con sus huesos y demás partes que nos han quedado, las horneamos a 200 grados hasta tostar , y hacemos un jugo muy reducido con ellas , cuando lo tengamos dejar enfriar y mezclar la Carne con el jugo , con el fin de que tenga más jugosidad.

### Elaboración crujiente de queso manchego:

Rallar el queso y espolvorear en sartén anti adherente a fuego medio , cuando dore dar la vuelta a la galleta y dejarlo dorar . Retirar y romper en trozos pequeños.

### Elaboración crema de orejones:

Disponer en un cazo pequeño el agua y el azúcar y poner a fuego medio junto con los orejones y el Martino blanco. Hervir por espacio de 15 minutos y triturar en thermomix, dejar enfriar y disponer en manga pastelera pequeña o cornete.

### Montaje:

Separar del papel y Freír hasta que sufle en abundante aceite nuestra galleta de arroz que hemos ya deshidratado, disponer en el plato ; calentar la Carne del cochinillo y verter una cucharada generosa encima de nuestra galleta que utilizamos a modo de base , a continuación colocar unos pedacitos pequeños de la galleta de queso manchego y por último unos puntos de la crema de orejones ,terminar con una pizca de sal.

  
Diego Morales  
Latitud - Ciudad Real