

Recetas Sabores del Quijote

PLATOS DEL QUIJOTE

Argamasilla de Alba
1-2 Diciembre



PRODUCTOS Y PLATOS DE NUESTRA TIERRA

ESPUMA DE GACHAS CON PAPADA Y CHORIZO EN TEMPURA

Ingredientes para las gachas:

- 4 cucharadas soperas colmadas de harina de almortas (una por comensal)
- 1 litro agua
- 1 dl de aceite de oliva
- 1 cucharada pequeña de pimentón
- 250g de tocino o panceta de cerdo
- 1 chorizo
- 3 ajos
- Sal
- Alcarabea

Elaboración para las gachas:

Freír la papada y el chorizo troceados, dejando que suelten toda la grasa, ¡es esencial!. Cuando estos ingredientes estén listos los reservamos aparte.

A continuación sofreír los ajos. Cuando estén a punto añades el pimentón, que hay que tostar ligeramente. Pero, ojo, que no se queme.

Añadir la harina de almortas una cucharada soperas por persona, mientras lo tienes a fuego suave, y se deja cocinar lentamente, removiendo todo el rato. Cuando la mezcla toma un color tostado hay que añadir el agua y la sal, al gusto.

Dejarlo hasta que se espese, removiendo un poco para disolver los grumos de harina que haya, siempre a fuego medio. Hay que dejar de remover durante un rato para que hierva durante un par de minutos y salga la grasa a la superficie. Por eso se dice que las gachas tienen otro ingrediente, la paciencia.

Cuando la grasa rojiza del fondo comience a emerger, las gachas estarán listas. La textura final debe ser como la de una bechamel ligera y el color marrón claro y anaranjado.

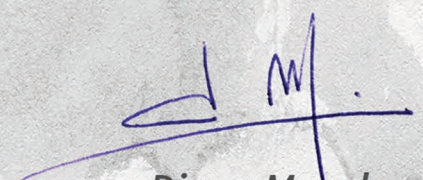
Elaboración para la papada y chorizo en tempura:

Una vez confitada la papada, cortar en dados, pasarlo por nuestra masa de tempura y freir en abundante aceite a 170 grados.

El chorizo utilizarlo en crudo, hacer dados, pasarlo por nuestra tempura y freirlo en abundante aceite a 170 grados.

Montaje:

Una vez tengamos nuestras gachas listas, se pasan por un colador dos veces y las ponemos en nuestro sifón, cerrar y cargar. Ya tenemos nuestra espuma para montar en nuestros platos. Montar el plato poniendo la espuma y encima unos dados de papada y chorizo en tempura.


Diego Morales
Latitud - Ciudad Real