

Recetas

Sabores del Quijote 2019

GUARRILLO

Chillón
11 - 12 Mayo



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

CANELÓN DE GUARRILLO Y MOSTILLO CON MIGAS DE CENTENO, CREMA DE AJO ASADO Y JUGO GELATINOSO DE CARNE

Ingredientes:

Para los canelones de Guarrillo y mostillo:

• 1 costillar de guarrillo • 60gr de mostillo • 2 cucharadas de salsa de ostras • 20 hojas de pasta wanton • Sal/Pimienta

Para las Migas de centeno:

• 200gr de pan de centeno • 200gr de migas • 100gr de panceta ibérica • 200gr de chorizos • 1 cabeza de ajos
• 1 vaso de vino blanco • sal y pimentón • 1/2 vaso de aceite de oliva • 1 vaso de caldo de carne

Para el jugo gelatinoso de carne:

• 4 patas de guarrillo • 2 cebollas • 4 zanahorias • 1 cabeza de ajo • 1 litro de vino tinto • 1 vaso de coñac • Agua

Para la Crema de ajos asados:

• 5 cabezas de ajos • 100gr de mantequilla • 1 ramita de romero

Para las Esferas de berenjenas en vinagre:

• 75ml de licuado de berenjenas en vinagre • 1gr de agar-agar • 1l de aceite de girasol muy frío

Elaboración:

Para los canelones de Guarrillo y mostillo:

Asamos el costillar de guarrillo en el horno 90min a 180°, solo con sal, pimienta y un vaso de agua. Una vez templado desmigalar y mezclar con el mostillo y la salsa de ostras, rectificar sal. Rellenar la pasta wanton formando canelones.

Para las Migas de centeno:

Picar el pan de centeno del mismo tamaño que las migas, y picamos pequeño el resto de ingredientes. Elaboramos unas migas tradicionales, mojar las migas y sofreír la panceta los chorizos y el ajo. Retirar y agregar el vino blanco, el caldo, y la sal. Dejar reducir 5min y agregar la carne y las migas, remover 10min a fuego lento y rectificar sal. Picar en thermomix para dar aspecto de tierra.

Para el Jugo gelatinoso de carne:

Tostar las patas de guarrillo en el horno a 200°. Por otro lado picar la cebolla y la zanahoria sofreímos en una olla grande junto al ajo una vez dorado agregar el coñac y el vino llenamos de agua y ponemos la pata tostada cocer durante 4 horas a fuego suave, agregar agua si es necesario, pasado este tiempo dejar reducir para obtener un jugo denso y sabroso.

Para la Crema de ajos asados:

Envolver en aluminio cada cabeza de ajo con romero y mantequilla. Asar en el horno a 160° 40min, enfriar. Extraer el ajo de las cabezas y triturar para texturizar. Poner a punto de sal y reservar en un biberón.

Para las esferas de berenjenas en vinagre:

Enfriar en el congelador el aceite, juntar el licuado y el agar-agar. Remover hasta ebullición y apartar. Meter en un biberón o similar y dejar caer gotas sobre el aceite de girasol que hemos enfriado todo lo posible, una vez caigan las gotas sobre el aceite se formaran nuestras esfera, sacar con ayuda de un colador y guardar en un bote cerrado.

Para las esferas de berenjenas en vinagre:

Disponemos los canelones rellenos en una bandeja con papel de horno y los pintamos con el jugo gelatinoso de carne, metemos en el horno a 200° durante 4 o 5 min para glasear y calentar. Una vez tenemos todos los elementos terminados procedemos a su emplatado.

Disponemos en el centro del plato unas cucharadas de migas y colocamos encima el canelón y volvemos a cubrir con jugo de carne que nos aporta la potencia de sabor y la melosidad, decoramos con la crema de ajo haciendo unas gotas por el plato y agregamos unas esferas de berenjenas. Podemos terminar con unos brotes y pétalos.

Dani Lillo

Cocinero en La Abuela Cándida - Santa Cruz de Mudela