

# Recetas Sabores del Quijote 2019

**GUARRILLO**

Chillón  
11 - 12 Mayo



PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA

## GUARRILLO CONFITADO, GUISO MELOSO DE SUS MANITAS A LA MADRILEÑA Y CARABINERO

### Ingredientes:

#### Para el guarrillo confitado:

- ½ guarrillo con cabeza y manitas
- 2ud cabeza de ajos partida a la mitad
- 3ud hoja de laurel
- 2 ramitas de romero
- 2 ramitas de tomillo
- 5 granos pimienta
- 2l de aceite de oliva suave
- Sal/Pimienta

#### Para el guiso meloso de manitas de guarrillo a la madrileña:

- 500gr de manitas y cabeza de guarrillo confitadas
- 100gr de Jamón
- 75gr de Chorizo
- 1ud Tomate rallado
- 1ud Cebolla
- 100gr Vino blanco
- 1Cuchta harina
- 1 Cucharadita de pimentón
- 300ml jugo de guarrillo o caldo

#### Para terminar el plato:

- 2ud carabineros
- Brotes tiernos
- Cebollino
- Flores

### Elaboración:

#### Para el guarrillo confitado:

En una bandeja honda de horno, pondremos el guarrillo previamente salpimentado y con la piel hacia arriba, añadimos en la bandeja el resto de ingredientes, quedando cubierto totalmente con el aceite de oliva. Seguidamente lo metemos en el horno a 85°C durante toda la noche (10-12 horas). Una vez pasado el tiempo. Sacamos el guarrillo a una bandeja con la piel hacia abajo. Seguidamente procedemos a deshuesar la carne del guarrillo tratando de no romper la piel. A continuación, forramos con papel film una bandejita, colocamos sobre ésta la piel y sobre ella, la carne desmigada del guarrillo confitado. Prensamos bien y dejamos enfriar. Una vez fría. Cortamos de la forma deseada y marcamos en plancha u horno por la parte de la piel. \*Colamos el resto del aceite + el jugo resultante de la cocción. (Una vez frío, el jugo de guarrillo quedará abajo, el cual utilizaremos para añadir al guiso meloso de manitas de guarrillo).

#### Para el guiso meloso de manitas:

Utilizaremos las manitas y cabeza de guarrillo confitadas desprovistas de huesos y picadas pequeñas. Para hacer el guiso, empezamos haciendo un sofrito con la cebolla picada pequeña, el chorizo muy picadito, el jamón muy picado, la harina, el pimentón, tomate y vino blanco...dejamos reducir bien y añadimos las manitas picadas, junto al jugo resultante del guarrillo confitado. Cocemos durante 15 minutos, ponemos a punto de sal y reservamos.

#### Para terminar el plato:

Pondremos en centro del plato tres trocitos de cochinillo confitado. Entre medias colocamos el guiso de manitas a la madrileña, alternamos con unos de trocitos de carabinero marcado en plancha. Y terminamos con unos brotes tiernos, flores y cebollino rizado.

Jesús Villarejo

Profesor en la Escuela de Cocina EFA La Serna - Bolaños de Cva.