

Recetas Sabores del Quijote 2019

SETAS Y PRODUCTOS DEL
VALLE DE ALCUDIA Y
SIERRA MADRONA

Fuencaliente
17 Noviembre



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

SALTEADO DE SETAS DE INVIEÑO Y PAPADA, CON YEMA A BAJA TEMPERATURA Y CHIPS DE AJO Y PEREJIL

Ingredientes:

Para el salteado de setas:

- 200 gr de setas de temporada
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 papada de cerdo
- C/S AOVE
- Bolsas de vacío
- 1 huevo campero

Para los chips:

- 2 dientes de ajo
- 1 manojo de perejil

Elaboraciones previas:

Papada:

Primeramente limpiamos bien nuestra papada y la curamos por espacio de 12 horas en una mezcla de azúcar y sal.

Se lava bien para eliminar la sal restante y la introducimos en una bolsa de vacío para cocinarla durante 48 horas a una temperatura constante de 75 grados.

Chips de ajo:

Laminamos finamente nuestros ajos, y los escaldamos dos veces en agua nueva, para después freírlos a 150 grados, con la intención que no tomen mucho color y suavizar su intenso sabor, para el perejil, escaldar solo una vez para que fije la clorofila, secarlo bien y freírlo a la misma temperatura. Quitar bien el exceso de aceite con papel absorbente.

Huevo campero a baja temperatura:

Cocer con cáscara a una temperatura estable de 65 grados durante 40 minutos, preservar.

Elaboración principal:

Limpiamos delicadamente nuestras setas, lo ideal es no lavarlas si no están muy sucias y limpiarlas con cuidado y un trapo húmedo bien limpio.

Una vez limpias las introducimos en una bolsa de vacío con un chorrillo de AOVE, y las cocinamos durante 2 horas a 70 grados.

Cortamos en juliana la cebolla y el ajo, lo salteamos a fuego medio y cuando comiencen a coger color, añadimos nuestras setas que previamente hemos cocinado en la bolsa de vacío (también cortadas en juliana).

Una vez realizado el salteado, añadimos unas láminas muy finas de la papada que hemos cocinado y nos disponemos a emplatar.

Una vez emplatado, separamos la clara de la yema de nuestro huevo cocido a baja temperatura y disponemos sobre el salteado solamente la yema, decoramos con nuestros chips de ajo y perejil. Para terminar añadimos unas gotas de AOVE.

Diego Morales
Latitud - Ciudad Real