

Recetas Sabores del Quijote 2019

**PRODUCTOS
DE LA MATANZA**

Pedro Muñoz
26 - 27 Octubre



**PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA**

FRITADA DE MATANZA, NATILLAS DE CEBOLLA Y FLAN DE HUEVO A 65°

Ingredientes:

Para la Fritada de Matanza:

- 200gr de chorizo
- 200gr de lomo
- 100gr de panceta
- 100gr de jamón
- 100 gr de pimiento rojo
- 3 chalotas
- 2 hojas de laurel
- 3 ajos
- sal

Para las Natillas de Cebolla:

- 3 cebollas dulces
- 2 patatas medianas
- 100ml de nata
- 50gr de mantequilla
- 500ml caldo de verduras
- sal
- cúrcuma
- pimienta blanca

Para el Flan de Huevo a 65°:

- 4 huevos
- sal en escamas
- termómetro de cocina

Elaboración:

Para la Fritada de Matanza:

Picamos en cuadrados pequeños el pimiento y el jamón. Por otro lado cortamos el chorizo, la panceta y el lomo en trozos pequeños.

Ponemos una sartén con un dedo de aceite y freímos suave los ajos y el laurel al final, freímos el pimiento y la chalota y retiramos. Seguimos friendo las carnes de una en una y suave para no secarlas, mezclamos todo en una bandeja, ponemos sal y reservamos.

Para las Natillas de Cebolla:

Pelar y trocear las cebollas y las patatas. En una cacerola ponemos la mantequilla y pochamos la cebolla y las patatas, tras 20min agregamos el caldo de verduras y cocemos unos 15 min para poder triturar, pasamos por la túrmix y agregamos la nata para conseguir textura cremosa de natillas. Poner sal, pimienta y cúrcuma para dar color de natillas.

Para el Flan de Huevo a 65°:

Tenemos que cocer el huevo a 65° 30 minutos, para ello ponemos un cazo con agua y los huevos, controlamos el agua con el termómetro para intentar que esté siempre en 65°, poniendo y apartando el cazo del fuego, pudiendo variar la temperatura un grado arriba o abajo. Una vez pasados 30 minutos los sacamos. Obtenemos unos huevos con una textura similar a un flan.

Para otros complementos:

Paté de morcilla, lo ponemos en un biberón o manga pequeña.

Setas shimeji, las cuales salteamos en una sartén con un poco de aceite y sal.

Fideos de arroz, que freiremos en aceite caliente a 180° para aportar crujiente.

Brotes y pétalos, que los utilizaremos para decorar y dar color y frescura al plato.

Para el emplatado:

Podemos montarlo en un plato o en un vaso ancho y bajo, o en un bote de las mismas características. Para un emplatado tipo vaso o bote ponemos primero un dedo de natillas de cebolla, seguidamente dos cucharadas de la fritada de matanza y encima cascamos el huevo con cuidado de que no caigan cáscaras, y salamos con unas escamas. Ponemos unas setas y unos puntos de paté de morcilla y terminamos con fideos de arroz y brotes y pétalos para decorar. Para montarlo en plato lo haremos de la misma manera pero más extendido para soportar el huevo y podemos mantener el mismo orden de montaje.

Dani Lillo

Cocinero en La Abuela Cándida - Santa Cruz de Mudela