

Recetas Sabores del Quijote 2019

**PRODUCTOS
DE LA MATANZA**

Pedro Muñoz
26-27 Octubre



**PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA**

ESENCIA DE MATANZA

Ingredientes:

- Migas de pan 1 bolsa
- Sal 0.5 gr
- Panceta 200 gr
- Forro cabeza 500 gr
- Vino blanco 50 ml
- Aceite 150 ml
- Maltosec 5 gr
- Picadillo de morcilla 150 gr
- Agua 500 ml
- Chorizo 200 gr
- Agua 50 ml
- Pimiento rojo seco 1 unid

Elaboración:

Se realizan unas migas de forma tradicional humedeciéndolas con el vino y el agua, después se les añade el agua y el maltosec y se mezcla dejándolas como una pasta, se estiran en un papel secante y se hornea a 120° durante 60 minutos hasta conseguir una galleta crujiente de migas.

Por otro lado cocinaremos el forro cabeza a baja temperatura durante 15 horas a 69°. Una vez cocinado, lo utilizaremos para hacer un rollito el cual se rellenará del picadillo de morcilla y se hará un rollito que marcaremos a la plancha.

Emplatado:

Posteriormente montaremos el rollito en la galleta de migas y lo terminaremos con un aceite de pimiento rojo "ñora" y un trozo del mismo pimiento.

Javier Donaire
El Mirador de la Mancha - Villarrubia de los Ojos