

Recetas Sabores del Quijote 2019

PRODUCTOS DEL
CAMPO DE CALATRAVA

Villanueva de los Infantes
18 - 19 Mayo



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

PISTO MANCHEGO, BRANDADA DE BACALAO Y CAVIAR

Ingredientes:

Para el pisto manchego:

- 2kg de pimiento verde picado
- 700gr Tomate triturado
- 2ud dientes de ajo
- Azúcar (opcional)
- Aceite de Oliva Virgen Extra del campo de Montiel
- Sal.

Para la brandada de bacalao:

- 300gr Patata cocida
- 300gr Bacalao desalado
- 100gr Aceite de oliva virgen extra del campo de montiel.
- 50gr Agua de cocción de las patatas
- 200gr Nata.
- 5ud dientes de ajo

Para el baño del "tomate":

- 500gr zumo de tomate
- 25gr Gelficante vegetal
- Colorante rojo
- Caviar
- Brotos frescos

Elaboración:

Para el pisto manchego:

En una sartén pondremos un chorreón generoso de aceite de oliva del campo de Montiel. Seguidamente añadimos los ajos ligeramente machacados y una vez ligeramente dorados añadimos los pimientos verdes picados y dejamos cocinar lentamente. Una vez bien pochados, añadimos el tomate triturado y dejamos cocinar hasta quedar consumido su propio jugo y el tomate esté frito. Rectificamos el punto de sal y azúcar. Y metemos en moldes redondeados con forma de cubitos de hielo o ayudándonos de papel film. Congelamos y reservamos.

Para la brandada de bacalao:

Primeramente, rehogamos unos ajos laminados en el aceite, seguido añadimos el bacalao troceado, rehogamos bien y añadimos la patata cocida, el agua y la nata, coceremos suave durante 15 minutos y trituramos bien poniendo a punto de sal y reservamos.

Para el baño del "tomate":

Juntamos y trituramos el zumo de tomate, el colorante rojo y el gelificante vegetal. Llevamos a ebullición y apartamos una vez haya hervido, para seguidamente bañar los bombones de pisto congelados. Gelificando al momento y quedando con forma de "tomates" pequeños.

FALSAS OLIVAS DEL CAMPO DE MONTIEL

Ingredientes:

Para el pisto manchego:

- 200gr Nata de cocinar
- 220gr Queso manchego curado rallado

Para la brandada de bacalao:

- 100gr manteca de cacao
- 15gr chocolate blanco
- Colorante negro liposoluble (soluble en grasa)

Elaboración:

Para las falsas olivas de queso manchego:

Para la crema de queso manchego: hervimos la nata, añadimos sobre el queso rallado y trituramos formando una crema de queso. Dejamos enfriar.

Una vez frío damos forma ligeramente redondeada de aceituna, y congelamos.

Una vez congelado, pinchamos con un palillo y bañamos en el baño negro de manteca de cacao, y chocolate blanco. Dejamos descongelar en la nevera durante 1 hora.

Servimos acompañado con aceite de oliva virgen extra del campo de Montiel.

Jesús Villarejo

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