

LOS PILARES *del Gusto*



**Alcalá de Henares • Ávila • Baeza • Cáceres • Córdoba • Cuenca • Ibiza/Eivissa
Mérida • Salamanca • San Cristóbal de La Laguna • Santiago de Compostela
Segovia • Tarragona • Toledo • Úbeda**



**Ciudades
Patrimonio
de la Humanidad**
ESPAÑA | UNESCO



Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación,
la Ciencia y la Cultura



Patrimonio Mundial
en España



LOS PILARES

del Gusto

La riqueza cultural e histórica de España se perfila como motivación principal de una buena proporción de los más de sesenta millones de turistas que visitan anualmente nuestro país. El peso de la cultura de una nación se manifiesta en las huellas arquitectónicas que han legado siglos de civilización, pero también en las instantáneas de su convivencia y costumbres, donde la cocina es precisamente la manifestación más cotidiana.

Por este motivo el Grupo de **Ciudades Patrimonio de la Humanidad**, convencido de la relevancia de la gastronomía de las quince ciudades que forman la asociación, todas ellas inscritas en la privilegiada Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO, ha decidido promocionar el inmenso acervo culinario que individual y colectivamente contienen, vinculándolo a su potente entidad histórica y monumental. Con la iniciativa *Los Pilares de Gusto* se procede a significar la dimensión gastronómica de estas poblaciones únicas, que es sustancia y referencia inseparable de su propia herencia cultural.

La riqueza de un conjunto histórico estriba en su individualidad y diferencia, lo que coincide con las esencias culinarias locales, fieles a la tradición, aunque actualizadas como corresponde a la dinámica de los tiempos. *Los Pilares del Gusto* reciben en esta su primera manifestación pública, a reconocidos cocineros que ejercen de embajadores gastronómicos de cada una de las Ciudades Patrimonio españolas para presentar a los medios informativos especialidades autóctonas, en formato de tapas, incluyendo aperitivos, platos y postres, muestras que revelan el carácter, la actualidad y la diferencia de la cocina de cada lugar.

Se trata de una ocasión privilegiada en que **Alcalá de Henares, Ávila, Baeza, Cáceres, Córdoba, Cuenca, Ibiza/Eivissa, Mérida, Salamanca, San Cristóbal de la Laguna, Santiago de Compostela, Segovia, Tarragona, Toledo y Úbeda**, poblaciones orgullosas de poseer la distinción universal de la UNESCO, muestran el alcance de su potencial gastronómico, integrándolo a su Patrimonio como motivación turística complementaria. ¡Les invitamos a disfrutarlo!



Alcalá de Henares

FRANCISCO JAVIER RODRÍGUEZ MONÍO



Un cocinero desenfadado que aporta gran nivel y espontaneidad a la gastronomía de la ciudad cervantina, ejerciendo en los restaurantes Francesco's y El Ambigú. Su talante informal y con fundamento nos llega a través de sus Alitas de pollo de corral.



Ingredientes

Para 4 personas:

- 4 alitas de pollo de corral deshuesadas
- 4 colas de cigalas
- 1 litro de caldo de fumé
- 1 diente de ajo
- 1 copa de vino amontillado
- 2 alcachofas
- Salsa Kimchi
- Sal
- Pimienta

Mar y montaña de Cigala con alitas de pollo de corral y Pil pil agripicante!!!

Elaboración

Previamente hacer un caldo de pescado, que se utilizará para mojar un salteado de ajos y pieles de bacalao. Con ello obtener un pil pil y ligar con salsa kimchi. Poner a punto de sal Reservar

Pelar las cigalas y las colas. Dar un golpe de sartén y desglasar con unas gotas de amontillado. Reservar

Limpiar las alcachofas y cortar en cuartos. Envasar con aceite y una pizca de sal, cocinar en el Roner a 70° 20 minutos. Abrir la bolsa y saltear al Wok.

Limpiar bien las alitas de pollo y aprovechar la parte central. Envasar y cocinar al Roner a baja temperatura, 62° 8h. Abrir la bolsa y freír con aceite muy fuerte hasta que estén crujientes.

Presentación

Colocar los productos de manera atractiva para regar con el pil pil y rociar con unas gotas de aceite picual.



Ávila

ISIDORA BEOTAS LALAGUNA



Lleva junto a su marido más de 20 años al frente del establecimiento más emblemático de la ciudad amurallada, El Almacén. A ella se debe, en buena medida, la innovación culinaria de Ávila. Nos propone para la ocasión su Caramelo de Avileño con kikos y aceite de guindilla.



Ingredientes

Por persona

- 200 g de tiras de solomillo
- Una cucharada de aceite de sésamo
- Dos cucharadas de azúcar moreno
- Una cucharada de azúcar blanco
- Media cucharada de soja
- Media cucharada de mirim
- Unas gotas de vinagre de yema
- 60 g de kikos triturados con sal
- Aceite de guindillas
- Sal
- Pimienta

Caramelo de Avileño con kikos y aceite de guindillas

Elaboración

Saltear el solomillo en el aceite de sésamo con sal y pimienta. Al oscurecer un poco, agregar los dos tipos de azúcares. Caramelizar añadiendo soja y vinagre hasta la reducción.

Presentación

Colocar la carne elaborada en un aro en el centro del plato. Añadir los kikos triturados por encima (no muchos). Poner unas gotas de aceite de guindillas sobre la carne. Pintar el plato (discretamente) con el mismo aceite.



Baeza

PEDRO SALCEDO



El eficaz cocinero del restaurante Juanito lleva un apellido histórico en esta localidad, pequeña en tamaño y que concentra un inmenso acervo cultural en cada metro cuadrado. Sus elaboraciones revisan y respetan ese legado. La receta Alcachofas Luisa es una prueba de ello.



Ingredientes

- 4 alcachofas por persona
- 1/4 de litro aceite de oliva virgen extra
- 200 g de pan rallado
- 2 huevos
- 1 diente de ajo
- 4 hojitas de perejil
- ½ litro de agua
- Sal

Alcachofas Luisa

Elaboración

Masa para las alcachofas:

Batir los huevos con una pizca de sal.

Majar en el mortero el diente de ajo y el perejil y añadir al huevo batido junto con el pan rallado hasta conseguir una pasta homogénea y relativamente consistente.

Limpiar las alcachofas de las hojas mas duras y verdes, partirlas por la mitad. Untar la cara plana de las alcachofas con la masa y freírlas a fuego lento en el aceite de oliva virgen extra hasta que estén doradas.

Incorporarlas a una olla con el agua.

Hervir hasta que estén suficientemente tiernas e ir probando de sal.

Es recomendable dejarlas reposar tapadas al menos una hora

Presentación

Colocar las alcachofas en un plato.

Saltear con la salsa de la cocción.

Acompañar de algún brote tierno fresco.



Cáceres

JAVIER MARTÍN



Cuidadoso con los detalles y entregado a las materias primas, este cocinero que lleva a cabo su actividad en el restaurante al que da nombre, emplazado en la zona más nueva de la localidad. Es digno representante de la indiscutible competitividad gastronómica de esta soberbia ciudad medieval. Nos da a probar su Tentación Hurdana.



Ingredientes

Para 4 personas:

- 1/2 kg de naranjas
- 1/2 kg de tomates
- 2 limones
- 6 huevos
- 100 g de chorizo
- 100 g de caviar oli
- 100 g de micro brotes
- 50g de sal maldon
- 50g de ajo

Tentación Hurdana

Elaboración

Salmorejo:

Mezclar el tomate, el ajo, un limón y un poco de sal maldon. Triturar y tamizar. Reservar.

Pelar las naranjas en gajos.

Trocear el chorizo en juliana muy fina.

Montar las claras de los 6 huevos a punto de nieve. Reservar

Presentación

Echar el salmorejo en una copa de cóctel.

Añadir 5 gajos de naranja y 2 de limón por persona. Colocar encima las virutitas de chorizo.

Añadir la nieve de huevo.

Rematar con caviar oli, algún micro brote y sal maldon.



Córdoba

RAFA MARTÍNEZ BELLIDO



El cocinero que representa a la ciudad califal desde el restaurante Puerta Sevilla, es un ejemplo de tradición conciliada con las vanguardias en su forma óptima. Para el evento despliega la receta Mazamorra de avellanas cordobesas sobre tierra de jamón ibérico del valle de los Pedroches y snack de su papada.



Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Mazamorra:

- 250 g de avellanas cordobesas sin piel.
- 200 g de pan de pueblo (solo miga).
- 125 g de aceite de oliva variedad arbequina.
- 300 g de agua mineral.
- 2 cucharadas de vinagre de vino.
- Sal.
- 3 dientes de ajo morado de Montalbán.

Snack de papada ibérica

- 200 g de papada ibérica.
- Pimienta molida.
- Sal fina.
- Agua mineral.
- Laurel.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Maltodextrina.

Mazamorra de avellanas cordobesas sobre tierra de jamón ibérico del valle de los Pedroches y snack de su papada

Elaboración

Mazamorra:

Pesar todos los ingredientes e introducir en thermomix. Mixar durante 8 minutos, velocidad 4 tres minutos y velocidad 10 los otros 5 minutos. Pasar por un tamiz para afinarlo y obtener una fantástica textura. Enfriar en cámara frigorífica y servir entre 4-8 grados.

Tierra de jamón ibérico del valle de los Pedroches:

Cortar finas lonchas de jamón ibérico y colocar sobre una placa de horno previamente cubierta con papel de sulfurizado.

Meter en el horno a 75 grados durante 5 horas.

Dejar enfriar y triturar con un mixer.

Reservar.

Snack de papada ibérica:

Cocer la papada con todos los ingredientes, menos la maltodextrina y el aceite de oliva virgen extra, durante dos horas aproximadamente. Cuando esté tierna, reservar y enfriar.

Preparar un bol con la papada troceada en cubos muy, muy pequeños, un chorreón de aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta molida y 100 g de maltodextrina.



Cuenca

JESÚS SEGURA GARCÍA



La ciudad de las casas colgadas cuenta con un acreditado representante culinario que cuenta con formación y experiencia de campo en cocinas de primer nivel. Ahora despliega su talento en el restaurante Trivio. El plato que ha conceptualizado es Royal de alcachofas con espuma de pipas fritas.



Ingredientes

Receta para 4 personas

Royal

- 1 litro fondo de verduras
- 500 g de alcachofas limpias
- 150 g de aceite de oliva virgen extra
- 15 g sal

Espuma de pipas:

- 750 g de nata
- 425 g de pipas de girasol en crudo
- 200 g de aceite de semillas ecológico
- 17 g de sal
- 200 g de caldo de ave reducido

Chips de alcachofa

- 4 alcachofas
- 300 g de aceite de oliva virgen extra

Royal de alcachofas con espuma de pipas fritas

Elaboración

Royal:

Meter las alcachofas, el fondo de verduras y el aceite en bolsas de vacío opacas. Cocer una hora y media a 75 grados.

Triturar el conjunto con la sal hasta que quede una crema fina.

Rectificar de sal y reservar en caliente.

Espuma de pipas:

Freír las pipas con el aceite desde frío hasta dorar. Reservar algunas para la decoración.

Juntar con la nata, el caldo y la sal y triturar 7 minutos.

Pasar por un colador fino y meter en templado en un sifón de litro cargado con dos cargas de NO₂ y reservar en caliente.

Chips de alcachofa

Cortar las alcachofas en crudo en una juliana fina.

Juntamos con el aceite y freír desde frío hasta dorar y quedar crujientes.

Pasar a un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

Presentación

Poner una base de royal caliente.

Cubrir con cuidado con la espuma de pipas dejando una capa uniforme.

Acabar decorando con los chips de alcachofas y unas pipas fritas que habremos reservado.



Ibiza/Eivissa

PEDRO TUR PLANELLS



El espectacular bastión de la *villa* de Ibiza está a salvo, en lo que a cocina se refiere, con un cocinero como este. En su restaurante Sa Nansa, referencia de esta ciudad de origen fenicio, expresa una culinaria honesta y rabiosamente marinera, que emplea el excelente producto local. Un ejemplo, su Arroz abunda con sepia, *espardenyes* y gamba roja ibicenca.



Ingredientes

Ingredientes para 4 personas

- 200 g de sepia fresca con un poco de su tinta
- 200 g de espardenyas
- 8 gambas medianas
- 300 g de arroz
- 1,2 litros de caldo de pescado de roca
- Pimiento rojo y verde, mitad y mitad
- Aceite de oliva
- Sal
- Ajo
- Perejil
- Pimentón dulce

Arroz a banda con sepia, “espardenya” y gamba roja ibicenca

Elaboración

Elaborar un lento sofrito de sepia, pimiento rojo y verde, ajo, perejil, sal y pimentón dulce.

Agregar las *espardenya* y saltear ligeramente con el sofrito.

Mojar con el caldo de pescado de roca y llevar a ebullición.

Agregar el arroz y cocinar durante 13 minutos.

Agregar la gamba roja y acabar con tres minutos de horno.

Presentación

Levemente reposado, emplatar.



Mérida

GONZALO VALVERDE SÁNCHEZ-GRANDE



Encaminado a ser parte de una ya larga saga de médicos, él decidió orientar sus pasos a la cocina y así hubo de convertirse en uno de los agitadores culinarios que enorgullece, con su restaurante homónimo, a esta ciudad de origen romano. Nos invita a probar su Carpaccio de vieiras marinadas con garum y ensalada de calabacín y germinados con orizos.



Ingredientes

Ingredientes para 5 personas:

Para el carpaccio de vieiras

- 250 g de vieira sin coral
- 250 g de sal gruesa
- 50 g de azúcar
- Aceite de oliva

Para la ensalada de calabacín

- 1 Calabacín
- Siso germinado
- Caviar de orizos
- Sal
- Aceite de oliva

Para el garum

- Anchoas
- Aceitunas negras
- Aceite de oliva
- Lomos de caballa fresca
- Finas hierbas

Carpaccio de vieiras marinadas con garum, ensalada de calabacín y germinados con orizos

Elaboración

Garum:

Mezclar todos los ingredientes en la batidora y dejar reposar durante 48h en el frío.

Vieiras:

Ponerles la sal y el azúcar y dejar reposar una hora.

Lavarlas bien, regar con aceite de oliva arbequina y dejarlas reposar 24 h.

Presentación

Mezclar las verduras y germinados con los orizos.

Colocar las vieiras fileteadas en cuatro láminas.

Terminar con el garum y decorar al gusto.



Salamanca

FRAN VICENTE



Un mediático jefe de cocina, joven y sobradamente preparado, representante de excepción de una forma de elaborar platos fresca y novedosa que coincide plenamente con el espíritu universalista de Salamanca. La receta que plantea es Mar y montaña de cola de cigala.



Ingredientes

Puré de guisantes salteados:

- 2 kg de guisantes
- 20 g de jamón ibérico
- 200 g de cebolla

Velo de caldo de jamón clarificado:

- 4 kg de huesos de jamón ibérico
- 8 litros de agua mineral
- 40 g de gelatina vegetal por litro

Cebolla encurtida con remolacha:

- 4 cebollas moradas.
- 250 g de jugo de remolacha
- 70 g de vinagre de frambuesa

Guisantes con jamón... Fran Vicente

Elaboración

Puré de guisantes salteados:

Pochar un poco la cebolla en una sartén.

Añadir un poquito de jamón.

Añadir los guisantes.

Saltear.

Triturar, colar y reservar.

Velo de caldo de jamón clarificado:

Gelée de jamón: Hacer el caldo de jamón y clarificar.

Añadir la gelatina vegetal y hacer un velo con el que luego taparemos el puré.

Cebolla encurtida con remolacha:

Sacar el jugo a la remolacha.

Añadir el vinagre de frambuesa y un poquito de sal.

Cortar la cebolla en tiras y osmotizar en maquina de vacío.

Dejamos reposar 24h.

Presentación

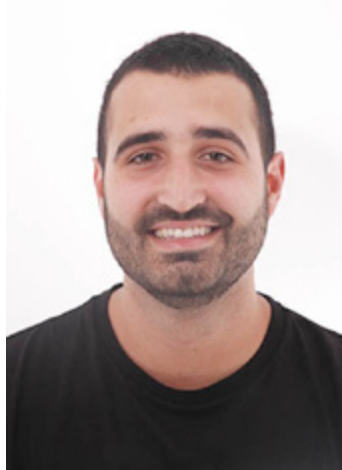
Presentación en orden sucesivo:

- 1- Guisantes LIO.
- 2- Jamón en lascas.
- 3- Brotes (de guisante o de tahoon gress).
- 4- Cebolla encurtida con remolacha
- 5- Brotes de menta fresca
- 6- Flor de borraja



San Cristóbal de La Laguna

CRISTIAN ALEJANDRO PÉREZ RODRÍGUEZ



Su cocina es un soplo de aire fresco que da entidad gastronómica de primer nivel a la muy noble ciudad universitaria de La Laguna, combinando vanguardias y sabores autóctonos. Nos brinda su Papa negra rellena de pescado salado, cebolla de Guayonje y gofio amasado con queso gomero y miel de palma.



Ingredientes

Para 4 personas:

- 4 papas negras
- 1 cebolla guayonje
- 150 g de pescado salado
- Gofio
- Queso gomero
- Miel de palma
- Higos pasados
- Almendras
- Agua
- Azafrán de la tierra
- Ajos
- Vinagre de vino
- Aceite
- Pimienta palmera
- Sal gruesa

Papa negra rellena de pescado salado, cebolla de guayonje y gofio amasado con queso gomero y miel de palma.

Elaboración

Meter el pescado salado en agua 24 horas antes.

Preparar un mojo con una pimienta palmera, 3 dientes de ajo, 2 cucharadas soperas de azafrán y 25 cl de agua. Triturar y añadir la misma cantidad de agua que de aceite (25cl de cada). Reservar.

Cocer las patatas con piel en agua y sal una media hora.

Lavar y hervir el pescado 20 minutos.

Cortar en juliana la cebolla, meter en agua con un chorro de vinagre y un poco de sal.

Meter el gofio en un bol, los higos y las almendras picados, añadir la miel de Palma y el queso gomero. Amasar con agua hasta que quede una pasta homogénea y densa. Reservar.

Hacerle dos cortes a cada patata (por arriba y por abajo), rellenarlas de pescado salado. Reservar.

Presentación

Colocar la cebolla picada en el fondo del plato, encima las patatas rellenas, el mojo y adornar con unas rueditas de gofio por los lados



Santiago de Compostela

LUCÍA FREITAS



Esta jefa de cocina que ejerce en el restaurante La Tafona, rodeada de la grandiosidad de Santiago, es artífice solvente de una cocina viajera entrenada en algunos de los mejores restaurantes de España. Su plato para el encuentro es Bonito, frutos del huerto y anacardo.



Ingredientes

- Lomo de bonito
- 200 g de anacardos
- 80 g de aceite de girasol
- 5 g de vinagre de Jerez
- ½ diente de ajo
- 150 g de salsa de soja
- 100 g de agua
- Fresa albina silvestre
- Frambuesa amarilla y negra
- Tomates de huerto y flores

Bonito, frutos del huerto y anacardo

Elaboración

Sacar los lomos a un bonito y marinar 24 horas con agua de mar.

Escaldarlos en un baño de salsa de soja hirviendo, pasar inmediatamente a un baño de agua e hielo y dejar atemperar.

Preparar un ajoblanco de anacardo emulsionando los anacardos, el medio diente de ajo, el aceite de girasol y el vinagre de Jerez.

Esferas de soja:

Llevar a ebullición la salsa de soja con el agua y dejar templar.

Introducir en una jeringuilla y verter gota a gota en aceite neutro a muy baja temperatura.

Colar las esferas y aclarar en agua fría.

Presentación

Poner un poco de ajoblanco en la base del plato, cortar al momento el bonito y colocar encima.

Elaborar una ensalada con los frutos rojos, los tomates de huerto y flores. Salpimentar y disponer a modo de bouquet encima de nuestro bonito. Finalizar el plato con dos vueltas de pimienta y aceite de arbequina.



Segovia

CÁNDIDO LÓPEZ CUERDO



Citar su nombre es hablar de una leyenda viva de la culinaria que se escribe día a día a la sombra del viaducto, en el Mesón Cándido. Se trata de un cocinero que convirtió hace mucho tiempo en cosmopolita el sabor del cochinillo y que en esta ocasión, cómo no, nos ofrece un Carrillera de cochinillo en salsa yakitori.



Ingredientes

Por 4 personas:

- 12 carrilleras de lechona.
- 4 lonchas de jamón ibérico.
- 1 cebolleta.
- 4 cucharadas de salsa de soja.
- 1 dl de "mirin Yaki" (vino semi-dulce de arroz).
- 4 cucharadas de sake.
- 4 patatas pequeñas.
- 1 cucharada de aceite de tartufo, junto con 3 más de aceite de oliva.
- 1\2 litro de aceite para freír.

Carrillera de cochinillo en salsa "Yakitori"

Elaboración

Envasar las carrilleras en cuatro bolsas pequeñas, junto con el jamón ibérico y una pizca de sal. Cocer en "ronner" durante 20 horas a 65°C.

Enfriar rápidamente en un baño maría frío.

Pelar y cortar 2 de las 4 patatas con corta-fiambrs en rodajas de 1 mm de grosor. Reservar en agua fría para que lave el almidón y después cortar en tiras de 1\2 cm y 4 cm de largo.

Freír los tagliatelle de patata en aceite a 140°C y reservar en papel absorbente.

Cocer las patatas restantes en un cazo alto partiendo de frío y emulsionar en thermomix con aceite de oliva y mezcla de tartufo.

Sacar las carrilleras de la bolsa de vacío. Dejar por un lado la pieza de carne y por otro lado el jugo resultante.

En un "sauté" rehogar la cebolleta. Cuando esté bien tierna añadir las carrilleras y dejar calentar a fuego medio alto. Añadir el "sake" para flambear, después el "mirin" y reducir.

Por último añadir la salsa de soja y el jugo de las carrilleras y reducir hasta que la salsa adquiera textura.

Presentación

Emplatar con una base de crema de patata trufada y tagliatelle de patata.



Tarragona

RAMÓN MARTÍ



Un veterano cocinero, formado en Francia y Alemania, que está al frente de la taberna El Llagut, establecimiento enclavado en el mismo casco histórico de esta antigua capital romana. Su excelencia es un faro gastronómico para la localidad. Ha concebido para el evento el plato Gamba roja de Tarragona escaldada en agua de mar.



Gamba roja de Tarragona escaldada en agua de mar

Elaboración

Escaldar la gamba roja de Tarragona (45gr/pieza) durante 40 segundos en agua de mar.

Presentación

Emplatado sobre sal gruesa y servir templado.

Toledo

ADOLFO MUÑOZ



Presidente de la Selección Española de Cocina y seguidor incondicional de los dogmas del nutricionista Grande Covián, un emblema indiscutible en la hostelería de la ciudad de Toledo, crisol de culturas. Para la ocasión ha creado la Perdiz roja de Toledo, dos texturas y trufa negra del Tajo Alto.



Ingredientes

- 6 perdices
- 100 g de batata
- 100 g de cebolla roja
- 3 dientes de ajo con piel
- 0,5 dl de agua mineral
- Rama de tomillo
- 2 láminas de trufa por pediz
- 12 unidades de rebozuelo ó setas de cardo
- 5 g de tomillo en polvo
- 5 g de pimienta negra molida
- Jugo de aceituna AOVE "cornicabra"
- 30 g cristal de sal marina

Perdiz de Toledo, dos texturas y trufa negra del Alto Tajo

Elaboración

Salsa: Hacer un fondo con la carcasa de la perdiz, la piel de la cebolla asada, la batata y la piel de ajo, carcasa de gallina, puerros "la parte verde", zanahorias, remolacha y recortes de pieles de verduras.

Cocer durante 30 minutos. Colar y reducir a 1/5 parte.

Asar la cebolla, pelar y reservar las pieles para la salsa y triturar el resto. Reservar.

Batata: Asar la batata, reservar la piel para la salsa. Reservar.

Muslos: Cocer en una bolsa de vacío los muslos junto con 0,20 del de caldo de perdiz, diente de ajo roto, tomillo, laurel y pimienta negra, todo a 72 °C durante 30 minutos. Deshuesar y reservar.

Pechugas y solomillo: Marcar a la plancha las pechugas por los dos lados 20 segundos y los solomillos 2 segundos por cada lado. Reservar.

Presentación

Disponer de un plato llano. Calentar la crema de cebolla y poner en el plato.

Hacer lo mismo con la batata.

Calentar la salsa y añadir los muslos y las setas.

Mientras tanto, cocinar levemente la pechuga dividida en tres (salvo el solomillo).

En el plato poner hojas de tomillo, la crema de cebolla, la batata y después las setas y los solomillos, las pechugas y los muslos.

Colocar la trufa sobre la pechuga, una ramita de tomillo sobre los muslos, cristal de sal y jugo de aceituna cornicabra.

Salsear con una probeta la salsa caliente.



Úbeda

MONTSERRAT DE LA TORRE NIETO



Entre los singulares recodos de la rotunda monumentalidad de Úbeda, encontramos una cocina comprometida con el sabor y la coherencia, la de la jefa de cocina del restaurante Cantina La Estación. Su apuesta culinaria para el evento es Cordero segureño deshuesado sobre un cremoso de boniato.



Ingredientes

Para 4 personas

- 1.5 kg de cordero segureño
- 1 litro de caldo de pollo
- 350 g Boniato
- 3 dl de aceite de oliva virgen extra
- 2 hojas de laurel
- 1 g de pimienta
- 1 de sal
- 5 g de canela
- 2 g de tomillo

Lingote de cordero segureño con puré de boniato

Elaboración

Para el lingote de Cordero:

Poner el cordero en una bolsa al vacío con laurel, pimienta, sal, tomillo y ave.

Meter en el horno al vapor durante 12 h a 60°C.

Deshuesar y poner en un molde rectangular.

Prensar y formar un rectángulo perfecto.

Para el puré de Boniato:

Asar los boniatos en el horno a 180 °C durante 20 minutos.

Limpiar y reservar.

Añadir el azúcar y la canela.

Triturar en la termomix hasta conseguir una crema homogénea.

Presentación

Poner el cremoso de boniato en el fondo del plato, colocar encima el lingote de cordero pintado con oro en spray y terminar con cortezas de canela y tomillo.

Pintar el plato (discretamente) con el mismo aceite.

