

Carrilleras al Oloroso Chef

RECETA DE MAIKA MEDINA

Carrilleras

Ingredientes

- *1kg carrilleras ibéricas (Hermanos Calderón Cabrera s.l Olvera, Cádiz). (Origen animal: Sierra de Cádiz Olvera).
- 2 cucharitas tartufata (origen Foligno, Italia)
- 1 cebolla grande
- 2 hojas de laurel
- *Oloroso chef D.O
- *A.O.V.E aceite de oliva virgen extra Cooperativa nuestra señora de los Remedios-Picasat D.O (Olvera, Cádiz).
- 230g setas variadas (origen Olmo Mazcuñan s.l Villanueva de la Jara, Cuenca)
- Agua
- Sal
- Harina de trigo
- *70g piñones 1º calidad del parque natural la Breña y marismas de Bárbate (Vejer, Cádiz)

Elaboración

1. Limpiar las carrilleras ibéricas.
2. Marinar la carne: 15ml a.o.v.e Olvera, 20ml oloroso chef, sal y una cucharita tartufata y sal.
3. Dejar reposar en la nevera (24horas)
4. Sellar las carrilleras con harina de trigo y marcar en una sartén A.O.V.E retirar y apartar.
5. Picar cebolla en taquitos pequeños.
6. En una olla a presión añadir A.O.V.E y sofreír la cebolla junto con dos hojas de laurel y sal al gusto.
7. Cuando la cebolla se empieza a tostar añadir el variado de setas.



8. Cuando el sofrito esté listo añadir una cucharadita de tartufata, la carrillada, 150ml de oloroso chef. Dejar evaporar el alcohol. Añadir agua que las cubra. Cocer en olla a presión 30 minutos.
9. En una sartén tostamos los 70g piñones sin aceite para potenciar su sabor y aceite esenciales.
10. Pasado este tiempo abrir la olla añadir piñones y reducir salsa aproximadamente 15 minutos a fuego medio hasta conseguir espesor deseado.

Crema de setas

Ingredientes

1. 400ml Nata cocinar
2. 200g fondo carrillada (incluido setas y piñones)
3. *20 o 30 ml aproximadamente oloroso chef D.O
4. Sal

Elaboración

1. Fondo de la carrilleras (incluido setas y piñones) reducir.
2. Añadir 30ml oloroso chef, dejar evaporar.
3. Añadir nata cocinar, remover hasta que hierva y retirar con el espesor deseado.
4. Batir el resultado final.
5. Esta crema la dividimos en dos partes:
6. -Una de ellas meter en un sifón y refrigerar bien (con ella rellenar patatas suflés).
7. -La otra parte para decorar el plato.

Patatas Rellenas

Ingredientes

- Maicena
- 1 clara de huevo (cosecha propia)
- Patatas viejas (el torcal, Antequera. Málaga)
- Aceite freír

Elaboración

1. Pelamos y lavamos patatas viejas, laminar en láminas muy finas.
2. Cortar las láminas de patatas de forma rectangular todas iguales, en la cara interna espolvorear harina de maíz, pega las dos laminas con clara de huevo en la parte interna.
3. Freír en una sartén con abundante aceite.
4. En la esquina de la patata inflada hacer un pequeño orificio con la aguja del sifón e introducir la espuma de setas al oloroso.

Pasta de cigarrillo

Ingredientes

- 90ml agua de setas (100g setas variadas) (origen: Olmo Mazcuñan s.l Villanueva de la Jara, Cuenca)
- 50ml aceite girasol
- 48g harina trigo
- 13g azúcar glas
- *17 g piñones 1º calidad del parque natural la Breña y marismas de Bárbate (Vejer de la frontera, Cádiz)

Elaboración

1. En un cazo añadir 300ml agua y 100g setas variadas, cocer y reducir. Pasar por un tamiz de tela para obtener el agua de setas. Precalentar el horno a 170°.
2. Tostamos 17g de piñones sin aceite en una sartén para potenciar su sabor y sus aceites esenciales hasta que se doren. Cuando este frio picar para obtener el polvo de piñones.
3. Mezclamos todos los ingredientes en una batidora:
4. Agua de setas, aceite girasol, polvo piñones, harina de trigo y azúcar glas y batimos obtener una masa ligera añadir colorante alimenticio deseado.
5. Hornear en el molde a 170° unos 5 minutos aproximadamente.
6. Emplatar y ahumar con madera de manzano.