

# Milhojas de rabo de morucha y calabaza con recuerdos de frambuesa

## Ingredientes (para 4 personas):

- 1 rabo de morucha
- 1 cebolla grande
- 3 dientes de ajos
- 2 zanahorias
- 2 puerros (sólo la parte blanca)

- 2 copas de vino tinto de la Sierra de Francia
- 1 copa de vinagre balsámico
- 3 cucharadas de confitura de frambuesa
- aceite de oliva
- harina
- agua

- 1 calabaza pequeña
- 1 copa de vinagre de frambuesa
- 1 copa de vino de Oporto
- 1/2 cucharada de azúcar moreno
- sal
- pimienta

Autor: Gerardo García Barrio

Restaurante: Posada de Candelario, Candelario, Salamanca

Cocina: Vanguardia



### Preparación:

Limpiar el rabo de grasa, cortar en medallones, salpimentar y enharinar.

Picar el puerro, la cebolla, zanahoria y ajo en brunoise.

Laminar finamente la calabaza.

### Elaboración:

Freír el rabo en aceite de oliva y reservar. En el mismo recipiente de dorar la carne pochar la cebolla, la zanahoria, el puerro y el ajo; añadir el rabo, y dejar unir el guiso unos minutos. Añadir la confitura de frambuesa, el vino tinto, el vinagre y un poco de agua; cocer a fuego lento hasta que el rabo esté tierno. Separar el rabo de la salsa. Colar la salsa y reducirla. Reservar. Deshuesar el rabo y desmenuzar la carne. Reservar. Pasar las láminas de calabaza por la plancha vuelta y vuelta; cubrirla con el vino de Oporto, el vinagre de frambuesa, el aceite y el azúcar moreno; cocer teniendo la precaución de que no se deshaga.

### Presentación:

Montar unas milhojas, intercalando capas de calabaza y de carne del rabo de morucha; terminar la última capa con calabaza. Napar con la salsa del rabo.

