

*Ingredientes
(para 4 personas):*

- 1 lengua limpia de 1.200 gramos
- 2 cebollas
- 1 pizca de tomillo
- 1 pizca de pimienta negra
- 3 dientes de ajo
- perejil picado
- 3 dl. vinagre
- 1 L. de agua
- 200 gramos de boletus edulis
- 2 dl. aceite de oliva
- aceite de oliva con trufa blanca
- sal
- sal maldon



Milhojas de lengua de morucha escabechada, con boletus edulis laminados, en su aceite de oliva con trufa blanca

Autor: María Isabel Pascual Criado

Restaurante: La Retoñera de Arribes, Trabanca, Salamanca

Cocina: Vanguardia

Preparación/Preelaboración:

Limpiar la lengua de papilas, garganta y algún huesecillo si lo llevara. Golpear para distender las fibras, lavar y blanquear unos minutos en agua hirviendo.

Pelar y cortar la cebolla en cubos de 0,5 cm. (Paisana).

Pelar los dientes de ajo.

Laminar los hongos (Boletus).

Elaboración:

Se rehoga la lengua en aceite de oliva y se añade la cebolla. Cuando esté pochada se añaden los dientes de ajo, las especias y la sal.

Se cubre con vinagre y agua y se cuece durante 1 hora.

Mientras, se van laminando los hongos y se rehogan 4 minutos en aceite de oliva con trufa blanca.

Presentación:

Se presenta el plato una vez cortada la lengua en rodajas, poniendo una capa de lengua, encima de ésta una capa de boletus edulis rociado con sal maldon, otra capa de lengua y finalmente otra capa de boletus edulis rociada con sal maldon. Todo ello se acompaña con salsa del escabeche que resulta de guisar la lengua, presentando la salsa fría o caliente dependiendo del gusto.