

Popieta de morucha de otoño, castañas y confitura de membrillo y peras

Autor: Francisco José López Duque

Restaurante: Delicatessen & Café

Cocina: Vanguardia

Preparación/Preelaboración:

Cortar el solomillo en escalopines de unos 50 g. y espalmar. Marinar las castañas limpias en brandy al menos 24 horas. Limpiar bien los boletus y laminar finamente. Picar las nueces. Picar el ajo y parte del cebollino en brunoise. Pelar el membrillo y las peras y trocear. Preparar un almíbar a partes iguales de azúcar y agua. Colocar las ramitas de aromáticas en un recipiente con agua fría y hielo.

Elaboración:

Triturar las castañas con parte del brandy del macerado para crear una masa homogénea. Saltear los boletus con el ajo en aceite de oliva bien caliente. Reservar estas elaboraciones. En cada escalopin salpimentado, untar una capa de puré de castañas y posteriormente otra capa no excesivamente grande de boletus salteados. Hacer un rollito con el escalopin a forma de brazo de gitano, así hasta dos rollitos por ración, y reservar. Pasar por harina y huevo y después por una mezcla a partes iguales de nuez triturada y pan rallado y freír hasta dorar y reservar. En el almíbar al fuego con el zeste de limón y la canela añadir el membrillo y la pera en trozos regulares: el membrillo primero y 10 minutos después la pera y tendremos unos 8-10 minutos hirviendo, no triturar, dejar los gajos enteros.

Presentación:

En el centro de un plato de presentación colocar los gajos cruzando membrillo y pera de lecho, sobre él una popieta entera y la otra cortada de forma sesgada. Mojar levemente con el almíbar aromatizado con el brandy restante de las castañas. Colocar las hierbas de forma adecuada entre popietas y lecho, ganando altura. Espolvorear con el cebollino a forma de lluvia.

Ingredientes (para 4 personas):

- 400 gr escalopines de solomillo de morucha
- 200 gr boletus edulis
- 2 dientes Ajo
- 100 gr castañas peladas
- 1 membrillo
- 1 pera
- 1 dl. vino blanco

- 2 huevo
- sal
- pimienta
- 50 gr nueces peladas
- harina
- pan rallado
- aceite de oliva
- aceite de girasol
- cebollino
- tomillo limonero
- enebro
- zeste de limón
- azúcar
- canela en rama
- agua

