

INGREDIENTES

Secreto ibérico 400 gr / Pimiento rojo 1 ud. / Pimiento verde 1 ud. / Cebolla 2 ud. / Calabacín 1 ud / Patatas 50 gr / Aceite de semillas 30 cl. / Aceite virgen extra c/s / Nata 20 cl. / Sal c/s / Tomillo c/s / Pimienta roja c/s / Nuez moscada c/s / Queso Arribes de Salamanca 220 gr.

Tiempo de Elaboración: 8 horas

ELABORACIÓN

Primero se confita el secreto ibérico durante 7 horas aprox. en aceite de semilla a unos 65° grados. Una vez confitado se reserva.

Para hacer la crema de queso se calienta la nata y se espolvorea la pimienta y la nuez moscada; seguidamente echamos el queso Arribes en lascas hasta que éstas se disuelvan, obteniendo así una crema espesa que nos servirá de base.

Para hacer el micropisto cortamos las verduras en primer lugar en tiras y posteriormente en dados de 0,3 milímetros por 0,3 milímetros aproximadamente. Se saltean con el aceite de oliva a temperatura elevada y por separado, seguidamente se mezclan todas las verduras y se reserva.

PRESENTACIÓN

Se pone de base dos cucharas de la crema de queso Arribes en el centro del plato, después se pone el micropisto dándole volumen y por último se marca el secreto en la plancha y se coloca en el plato de manera que quede centrado y con altura. Se colocan entre 8-10 lascas de queso Arribes encima del secreto. Se termina el plato con una hierba aromática.



CREMA de QUESO, SECRETO IBÉRICO CONFITADO y su MICROPISTO

JOSÉ MANUEL PICADO VICENTE

Restaurante La Plazuela.
ALDEALENGUA. Salamanca

