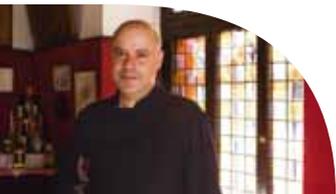




MILHOJAS de QUESO SEMICURADO, RABO de BUEY y MERMELADA de FRESAS al OPORTO



CARLOS GARCÍA RODRÍGUEZ

Restaurante El Candil
SALAMANCA

INGREDIENTES

Queso semicurado de Arribes de Salamanca 100 gr. / Rabo de buey 1 ud. / Fresas 200 gr. / Setas rebozuelo 250 gr / Vino de Oporto 100 cc. / Zanahorias 3 ud. / Puerros 2 ud. / Tomates 2 ud. / Cebollas 2 ud. / Pimiento rojo 1 ud. / Espárragos trigueros 2 ud. / Vino de Toro 250 cc. / Laurel, tomillo y albahaca

Tiempo de Elaboración: 3 h.

ELABORACIÓN

Estofar el rabo de buey en una olla con las verduras, las setas y el vino de Toro a fuego lento durante aprox. 3 horas. Retirar el rabo y deshuesarlo. Pasar la salsa por un chino.

Mermelada de fresas: Poner 50 gr. de azúcar en una sartén a calentar; echar las fresas laminadas y una pizca de ralladura de jengibre junto con el Oporto. Una vez cocidas, triturar. Hacer a la plancha los espárragos y reservar.

Cortar tres lonchas finas de queso Arribes.

PRESENTACIÓN

Colocar en un plato una loncha de queso, encima el rabo de buey y una fina capa de la mermelada de fresas; otra capa de queso y otra de rabo y mermelada, y por último acabamos con una de queso en la que colocamos los dos espárragos trigueros y salseamos.

Observaciones

Es fundamental que el rabo lleve una cocción lenta. Antes de servir meter la milhoja al horno unos 3 minutos a 180°.