PLUMA IBÉRICA sobre CAMA de VERDURITAS y BOLETUS, CON ALMOGROTE de QUESO

EDUARDO ARGÜELLES MONCADA
Escuela de Hostelería Fonda Veracruz
SALAMANCA

INGREDIENTES

800 grs. de pluma ibérica / aceite de oliva / Sal y Pimienta / 2-4 dl. de miel / Romero / 1 cebolla / 1 pimiento verde / 2-3 dientes de ajo / 5 ciruelas verdes / jengibre / 1 chita. de zarzaparrilla en polvo / 100 grs. de boletus / Sal / 750 grs. de Queso Arribes de Salamanca / 5 Tomates pelados / Pimienta picante / 10-12 dientes de ajo / aceite de oliva / Pimentón picante / Cayena (opcional)

Tiempo de Elaboración: 1h 30'

ELABORACIÓN

Para la pluma ibérica:
Salpimentar la pluma porcionada y marcar en sartén antiadherente. Confitar junto con el romero y un chorro de miel a 80-100 °C durante 25-30 minutos.

Para la cama de verduritas:
Picar todas ellas en bronoise y pochar por orden de dureza, comenzando con la cebolla y el pimiento, añadiendo después los ajos, el jengibre, etc.

Para el almogrote:
Trocear finamente en picadora el queso Arribes, junto con el ajo y los tomates pelados y sin semillas (para dar color). Después añadir la pimienta picante, el pimentón y la cayena, controlando la cantidad de éstos dos últimos. Por último, emulsionar todo con aceite de oliva hasta obtener una textura similar al paté.

PRESENTACIÓN

Disponer en el plato de presentación una pequeña cantidad de verduritas; sobre éstas pondremos la pluma confitada en miel, y a un lado dispondremos el almogrote en molde cuadrado. Adornar el plato con una loncha de queso Arribes pasada por sartén hasta dorar, o éste mismo rayado y dorado en horno sobre silpat y salseado con un chorrito de miel. Contrastar los colores del plato con la mitad de un tomate cherry.