

MIGUELÓN

EL CRÁNEO DE MORCILLA CON FLUÍDO DE REINETA Y PIEL DE TORREZNOS SOBRE UNA CREMA DE ALUBIAS DE IBEAS, TIERRA DE PIMIENTOS, POLVO DE PISTACHO VERDE Y ROCA DE REMOLACHA



INGREDIENTES PARA 4 PAX

PARA EL CRÁNEO DE MORCILLA:

1 morcilla de Sotopalacios
2 claras de huevo
50 gr polvo de torreznos

PARA LA CREMA DE ALUBIAS DE IBEAS:

300 gr alubias rojas
1 chorizo semicurado
1 cebolla pequeña
1 puerro
1 zanahoria
Aceite de oliva c/s
Pimentón dulce c/s
2 dientes de ajo
Sal

PARA EL POLVO DE PISTACHO VERDE:

100 gr pistacho verde molido

PARA EL FLUÍDO DE REINETA:

2 manzanas reinetas
50 gr mantequilla
100cl vino blanco
100 gr azúcar
Zumo de 2 limones

PARA LA TIERRA DE PIMIENTOS:

90 gr mantequilla
100 gr harina
80 gr polvo de pimientos de piquillo
50 gr azúcar

PARA LA ROCA DE REMOLACHA:

100 gr arroz
250 gr cebolla
150 gr remolacha cocida
20 gr aceite

ELABORACIÓN

PARA EL FLUÍDO DE REINETA

Pelar bien las manzanas y descorazonar. Cocer suavemente con la mantequilla, vino blanco, azúcar y el zumo de limón durante 30 minutos. Triturar, colar y reservar.

PARA EL CRÁNEO DE MORCILLA

Cortar la morcilla en 4 trozos de unos 70 gr cada uno y con un descorazonador extraer el hueco del centro y poner un pequeño tapón al fondo con la morcilla sobrante. Liberar a cada trozo de la piel y rebozar en clara de huevo y después en el polvo de torreznos. Rellenar con el fluido de reineta anterior y reservar.

PARA LA TIERRA DE PIMIENTOS

Diluir la mantequilla en el microondas y mezclar con el resto de ingredientes enérgicamente. Estirar la pasta resultante sobre un simpat e introducir al horno a 100° durante 40 minutos. Triturar y tamizar.

PARA LA CREMA DE ALUBIAS DE IBEAS

Poner las alubias a remojo el día anterior. Cubrir las de agua y encender el fuego. Le iremos añadiendo las verduras y el chorizo. En una sartén a parte dorar el ajo junto con el aceite y el pimentón y añadir a las alubias. Dejar cocer durante 3 horas, triturar y colar.

PARA EL POLVO DE PISTACHO VERDE

Sencillamente triturar el pistacho en la termomix y reservar.

PARA LA ROCA DE REMOLACHA

Cocer el arroz con agua abundante durante 25 minutos. Por otro lado saltear la cebolla con la remolacha y el aceite. Escurrir el arroz y triturar en la termomix junto con el salteado. Estirar esta pasta entre dos papeles sulfurizados y secar sobre la estufa 48 horas. Hacer nachos, freír suavemente en aceite de girasol y reservar.

EMPLATE

Marcar con ayuda de un aro de 4 cm de diámetro el borde con tierra de pimientos y polvo de pistacho verde.

Calentar el puré de alubias y rellenar el hueco.

Meter los cráneos de morcilla al horno a 180° durante 10 minutos. Sacar y colocar sobre el puré de alubias.

Por último coronar el cráneo clavando una roca de remolacha.