

EL VOLCÁN DE SOTOPALACIOS

COULANT DE MORCILLA CON PIEL DE AVELLANAS, INTERIOR DE QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, CHUTNEY DE TOMATE, HUEVAS DE MODENA Y CHIPS DE ARROZ



INGREDIENTES PARA 4 PAX

PARA EL COULANT CON PIEL DE AVELLANAS

1 morcilla de Sotopalacios
2 claras de huevo
50 gr polvo de avellana tostada

PARA EL CHUTNEY DE TOMATE

300gr tomate semi-triturado
20 gr albahaca
50 gr azúcar
50 gr agua
25 gr maizena

PARA LA CEBOLLA CARAMELIZADA

150gr cebolla horcal
25gr azúcar
aceite de oliva c/s

PARA LOS CHIPS DE ARROZ

100gr arroz
300gr tinta de chipirón
1gr polvo de plata
Aceite c/s

PARA EL QUESO DE CABRA

80gr queso de cabra

PARA LAS HUEVAS DE MÓDENA

350gr vinagre balsámico de módena
50gr agua
2gr agar-agar
500cl aceite de girasol

ELABORACIÓN

PARA LA CEBOLLA CARAMELIZADA

Cortar la cebolla en brunoise y confitar suavemente con el aceite. Cuando esté añadir el azúcar, triturar y reservar.

PARA EL COULANT DE MORCILLA CON PIEL DE AVELLANAS

Cortar la morcilla en cuatro trozos y con ayuda de un descorazonador vaciar el centro. Con la morcilla sobrante poner un pequeño tapón en el fondo. Liberar a cada trozo de la piel y rebozar primero en clara de huevo y después en el polvo de avellanas tostadas. Con ayuda de una cucharilla meter en el fondo un poco de la confitura de cebolla y el espacio restante lo rellenamos con el queso de cabra hasta el borde. Reservar

PARA EL CHUTNEY DE TOMATE

Semitriturar en tomate. Ponerlo al fuego a caramelizar junto con el azúcar y la albahaca durante 15 minutos. Después mezclar el agua con la maizena y ligar. Triturar, pasar y reservar.

PARA LAS HUEVAS DE MÓDENA

Calentar el vinagre balsámico junto con el agar-agar. Reservar un poquito e introducir el resto en un biberón. Hacer un goteo continuado sobre el aceite de girasol para extraer el caviar.

PARA LOS CHIPS DE ARROZ

Cocer el arroz durante 25 minutos y refrescar. Meter dentro del vaso de la termomix junto con la tinta de chipirón y el polvo de plata y triturar. Estirar entre dos papeles sulfurizados y secar en la estufa durante 48 horas. Cortar pequeñas tejas y freír en aceite de girasol.

EMPLATADO

Calentar el chutney de tomate y trazar un círculo en el plato. Con un biberón marcar el borde con caramelo de balsámico y con un palillo hacer una estrella. Meter el coulant al horno a 180° durante 10 minutos, sacar y colocar sobre el chutney. Coronar con unas huevas de módena, una hoja de albahaca frita y un chip de arroz con polvo de plata.