

**SACO DE MORCILLA DE SOTOPALACIOS
EMPIÑONADO CON CREMA DE ALUBIAS DE IBEAS,
PURÉ DE REINETA, HUEVAS DE REMOLACHA,
GÑOQUI DE PIMIENTOS ASADOS, AIRE DE LECHE DE
PIÑÓN Y HUMO DE HAYA.**



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para el sacco:

1 morcilla – 300 gr.
60 gr. Pasta phillo
1 cebolla horcal
40 gr. Piñones
20 gr. Harina
5 gr. Sal

Para la crema de alubias:

100 gr. Alubias rojas
1 cebolla horcal
1 puerro
1 zanahoria
Tomate frito
2 ajos
30 gr. Aceite de oliva
3 gr. Pimentón dulce
Agua

Para el puré de reineta:

35 gr. Mantequilla
35 gr. Azúcar
130 gr. Reineta
50 gr. Vino blanco
50 gr. agua
10 gr. maicena

**Para las huevas de
remolacha:**

125 gr. remolacha cocida
125 gr. Agua
8 gr. Agar-agar
Aceite girasol de reciclar

**Para el gñoqui de pimientos
asados:**

140 gr. Pimientos asados
160 gr. Caldo de pimientos
2,5 gr. Alginato sódico
1 litro de agua
3,3 gr. Cloruro cálcico

Para el aire de leche de piñón:

500 gr. Leche de vaca
150 gr. Piñón tostado
2 gr. Gelatina
2 gr. lecitina

Para el humo de haya:

1 pipa ahumadora
Serrín de haya
Campana de cristal

DESARROLLO DEL PLATO

Para el saco:

Picar en brunoise la cebolla y saltearla en una sartén hasta que esté dorada. Tostar los piñones y añadirlos a la cebolla para que se ablanden un poco. Echar la morcilla de Sotopalacios desmigada y saltear, añadir un poco de harina para ligar la farsa.

Estirar tres laminas de pasta phillo superpuestas y con una cuchara sopera rellenar el centro. Envolver el saco y reservar hasta la hora del pase.

Para la crema de alubias de lbeas:

Poner a cocer en una cazuela las alubias, cebolla, puerro, zanahoria, chorizo, laurel y tomate durante dos horas y media.

Hacer un sofrito con aceite, ajo y pimentón. Añadir al cocido y dejar cocer media hora más.

Triturar con una batidora y colar por el chino.

Para el puré de reineta:

Derretir la mantequilla en un cazo. Pelar las manzanas, descorazarlas y añadir a la mantequilla. Añadir el vino blanco y el azúcar, cubrir de agua y cocer durante 30 minutos.

Triturar y reservar hasta la hora del emplate.

Para las huevas de remolacha:

Enfriar el aceite de girasol en el congelador.

Triturar la remolacha con su caldo y colar. Calentarla en un cazo junto con el agar-agar, dejar enfriar un poco y rellenar el biberón.

Sacar el aceite de oliva del congelador y hacer un goteo sobre él con el biberón obteniendo las huevas de remolacha, las cuales se reservan en el mismo aceite hasta el pase.

Para el gñoqui de pimientos asados:

Asamos los pimientos morrones en el horno a 185° durante 40 minutos. Pelamos minuciosamente y nos quedamos con 140 gr. de pulpa y 160 de caldo que trituraremos obteniendo un puré que pondremos a punto de sal.

Lo calentamos en un cazo junto con el alginato y dejamos reposar en la cámara durante una hora.

Mezclar el litro de agua con el cloruro cálcico y reservar éste baño también una hora.

Con la ayuda de las cucharas de esferificación cogemos un poco de puré de pimientos y vamos introduciendo en el cloruro cálcico, formando los gñoquis que lavaremos en agua limpia y reservaremos hasta el pase.

Para el aire de leche de piñones:

Cocer la leche con los piñones 15 minutos y colar por la estameña, incorporar las hojas de gelatina y reservar hasta la hora del pase, momento en el que introduciremos la lecitina para levantar el aire.

Para el humo de haya:

Llenar la pipa de serrín de haya y preparar las campanas hasta el momento del pase.

EMPLATADO

Calentar el horno a 180° y meter los sacos de morcilla de Sotopalacios durante 10 minutos.

Poner en el centro del plato una cucharada de puré de alubias de lbeas caliente, alrededor unas huevas de remolacha. Colocar en el centro el saco de morcilla y a los lados del plato unos puntos de puré de reineta. Junto al saco disponemos el gñoqui de pimientos asados con una pompa de aire de leche encima.

Decorar con aromáticos y flores e incorporar el humo tapándolo con la campana.