

DIVERSIÓN EN LA COCINA CON LA MORCILLA DE SOTOPALACIOS



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para las Milhojas de morcilla con teja de manzana y espuma de Martini rojo:

100 cl. de aceite de oliva
300 gr. De morcilla
100 cl. De Martini rojo
100 cl. De nata líquida
Una carga de sifón
100 gr. De azúcar glass
75 gr. De harina tamizado
40 gr. De mantequilla empomada
50 cl. De jugo de manzana

Para el Tronco de morcilla en 5 texturas:

200 gr. De morcilla cocida
2 pimientos de cristal
100 gr. De *Boletus Edulis* confitados
100 gr. De queso cremoso
50 gr. De cecina fileteada fina
150 gr. De alubias rojas de Ibeas
2 guindillas verdes
4 gr. De agal agal
150 cl. De aceite de oliva virgen
Sal

Para las Perlas cremosas de morcilla con polvo de almendras y alioli de pimientos de bierzo

100 gr. De morcilla
70 gr. De mantequilla
70 gr. De harina
Sal pimienta blanca
½ litro de leche entera
3 huevos
Dos pimientos de bierzo
50 gr. De almendra laminada
¼ litro de aceite virgen
2 ajos

UTENSILIOS UTILIZADOS

Horno de cocina, simpad, sifón de espumas, un fuego, sartenes y cazos, espumaderas...

ELABORACIÓN DEL PLATO

Milhojas de morcilla con teja de manzana y espuma de Martini rojo

Pochamos la morcilla y reservamos para hacer la **teja de manzana**.

Mezclamos el azúcar glass con la harina, la mantequilla y el jugo de manzana, lo dejamos reposar 20 minutos y lo metemos al horno en pequeñas porciones estiradas con el horno precalentado a 160°.

La **espuma** se realiza mezclando la nata líquida con el Martini rojo y dejando reposar en frío.

Tronco de morcilla en 5 texturas

Confitamos los *Boletus Edulis* laminados, cortamos en tiras el pimiento de cristal y el crujiente de cecina lo colocamos sobre dos simpad poniendo un peso y dejando secar al horno.

Para la realización de la **gominola de guindilla** picamos la guindilla en brussnoise bien fina con un poco de su caldo.

Al hervir añadimos el agar agar hasta que ligue y dejamos enfriar para trabajarlo.

La crema de alubias rojas de Ibeas, las cocemos y arreglamos al gusto, una vez cocidas las trituramos y las pasamos por un fino para hacer la crema suave.

Perlas cremosas de morcilla con polvo de almendras y alioli de pimientos de bierzó

Hacemos una farsa de croqueta, una vez la masa asentada formamos bolitas y las pasamos por el polvo de almendras y freímos. Dejamos reposar y las posamos sobre el alioli de pimiento.

Para hacer el **alioli de pimiento**, añadimos al vaso mezclador un chorro de aceite, un poco de sal, los dientes de ajo escaldados, la yema de un huevo, vamos triturando al mismo tiempo que vamos añadiendo el aceite poco a poco y por último el pimiento.