

# MENU TIERRA DE SABOR

## ENTRANTE

*Ensalada de trucha Sanabresa ahumada con pastel de tomate y vinagreta de judiones del Barco de Ávila.*

### **Ingredientes para 4 comensales:**

Trucha de 400 a 600 gramos la pieza 2 piezas en lomos y sin piel.

Tomate maduro 500 gramos.

Nata 0.5 litros.

Huevos 4 piezas.

Judiones del Barco de Ávila 200 gramos.

Aceite de oliva virgen.

Vinagre de vino blanco.

Sal.

Pimienta.

Escarola 100 gramos.

### **Elaboración:**

Ponemos los judiones en remojo durante 48 horas, poner a cocer en hoyo rápida durante unos 50 minutos desde que comienza a hervir, y dejar enfriar.

Trituramos el tomate en crudo añadimos la nata y los huevos previamente batidos, mezclamos todo, salpimentamos y cocemos al baño maría durante 1 hora aproximadamente y comprobamos con un chuchillo si esta cuajado por completo introduciéndolo y si al sacarlo sale seco estaría listo.

Cogemos los lomos de las truchas y con unas pinzas quitamos la mayoría de las espinas y con un cuchillo jamonero sacamos filetes muy finos y los ponemos en la base del plato, y salpimentamos.

En un cuenco ponemos los judiones añadimos aceite de oliva virgen y vinagre removemos sin romper los judiones y salseamos el carpaccio de trucha.

El pastel lo ponemos en un molde redondo y lo ponemos encima del carpaccio y decoramos con unas hojas de escarola.

## SEGUNDO PLATO

### *Carrillera de ternera de Aliste con salsa de vino tinto y salteado de boletus con patatas.*

#### **Ingredientes para 4 comensales:**

Carrillera de ternera 2 unidades.  
Boletus edulis 300 gramos.  
Patatas 200 gramos.  
Zanahoria 1 pieza.  
Cebolla 3 unidades.  
Ajo 3 dientes  
Puerro 1 pieza  
Laurel.  
Aceite de oliva virgen.  
Vino tinto ½ litro.  
Sal.  
Pimienta.  
Harina 100 gramos.

#### **Elaboración:**

Limpiamos las carrilleras dejandolas sin nada de grasa, elaboramos un caldo con los restos de limpiar las carrilleras y con la zanahoria el puerro y una de las zanahorias con la hoja de laurel, añadiendole el vino y dejandolo evaporar el alcohol añadimos el agua y dejamos cocer a fuego lento unas 4 horas.

Salpimentamos las carrilleras y las enharinamos para dorarlas en aceite, las metemos junto con el caldo de la carne en una hoya rapida y las cocemos durante 1 hora y media. Picamos muy finas las dos cebollas restantes y el diente de ajo, pochandolas lentamente, cuando este lista añadimos los boletus hasta que esten completamente cocinados.

Pelamos las patatas y las cortamos muy fina (paja) y las freimos.

El caldo de haber cocido las carrilleras se lo añadimos a los boletus y dejamos reducir hasta que tenga una textura cremosa.

Cortamos las carrilleras a la mitad y salseamos con los boletus y acompañamos con las patatas paja.

## **POSTRE**

### *Cuajada de leche de oveja y crema de rosquillas de Ledesma y teja de almendra.*

#### **Ingredientes para 4 comensales:**

Leche de oveja ½ litro fresca o pasteurizada no UHT.

Cuajo fresco unas 5 gotas.

Leche en polvo 170 gramos.

Rosquillas de Ledesma 200 gramos.

Nata 200 ml.

Azúcar 60 gramos.

Claros de huevo 2 unidades.

Harina 50 gramos.

Mantequilla fundida 50 gramos.

Almendra laminada 40 gramos.

#### **Elaboración:**

Calentamos la leche a unos 40° aprox y añadimos la leche en polvo 90 gramos de azúcar y el cuajo, removemos bien para que se diluya todo y se vierte en un molde o unos vasos, ponemos los vasos en un sitio tibio para no dejarlo enfriar rápidamente y que cuaje.

Trituramos las rosquillas junto con la nata.

Batimos las claras de huevo y añadimos la harina y la mantequilla fundida cuando este todo bien cremoso extendemos en una placa de horno con papel de horno unos círculos no muy grandes y ponemos unas laminas de almendra encima, horneamos a 200° durante unos 8 minutos.

Desmoldamos la cuajada ya fría y cubrimos con la crema de las rosquillas decorando con una teja de almendra.