

Cocinero: .....**Ignacio Rojo**  
 Restaurante: ...**La Galería (Quintanadueñas, Burgos)**

Tiempo: .....**1 hora**  
 Categoría:.....**Entrante**

Coste: .....**Medio**  
 Dificultad: .....**Baja**

## Ingredientes

### (Para 4 personas)

#### Para el salpicón

Cangrejos señal ..... **12 unidades**  
 Aguacate maduro ..... **1 unidad**  
 Hojas de laurel ..... **2 unidades**  
 Champiñones ..... **150 gr**  
 Manzana reineta de Las Caderechas .. **2 unid.**  
 Azúcar ..... **50 gr**  
 Agua ..... **50 gr**  
 Vinagre, aceite, sal ..... **c.s**

#### Para la ensalada

Mezclum de lechuga de Medina y otras **100 gr**  
 Aceite de oliva ..... **c.s**  
 Vinagre, sal ..... **c.s**  
 Queso semicurado de Sasamón ..... **100 gr**  
 Polvo de nueces ..... **20 gr**

#### Para la sopa de frutos rojos de la Sierra de la Demanda

Frambuesas ..... **150 gr**  
 Tomate maduro ..... **150 gr**  
 Pimiento rojo ..... **100 gr**  
 Cebolleta ..... **80 gr**  
 Ajo ..... **5 gr**  
 Sal ..... **3 gr**  
 Aceite de oliva virgen extra ..... **20 gr**  
 Vinagre ..... **10 gr**

## Elaboración

### Para el salpicón de colas

Cocer los cangrejos en agua hirviendo con aceite, sal y el laurel durante 5 minutos. Sacar y enfriar rápidamente en agua con hielos. Pelar y dejar 4 cabezas para decorar. A continuación picar las colas de cangrejo que luego se añadirán al salpicón.

Pelar las reinetas y descorazonar. Marcar un almíbar al 50% de agua y azúcar e introducir la manzana cortada en cuadraditos junto con el romero. Meter en una bolsa al vacío y en el momento que haga el vacío ya tenemos la manzana cruda, que luego hay que escurrir para añadir al salpicón.

Para terminar el salpicón sólo queda lavar los champiñones en crudo y hacerlos cuadraditos, así como el aguacate. Incorporar las colas y la manzana, aliñar con aceite, vinagre y sal.

### Para la sopa de frutos rojos

Limpia bien los tomates, pimiento rojo, frambuesas, cebolla y ajo sin el pedúnculo. Mezclar todos los ingredientes, triturar y pasar por el chino.



## Montaje del plato

Verter en el plato un cacillo de la sopa de frutos rojos y sobre ella colocar un molde. Rellenar con el mezclum de lechugas ligeramente aliñado y encima colocar un poco de salpicón de colas de cangrejo. Por último, poner la bola de queso latino de Sasamón con aceite de oliva y polvo de nueces. Añadir un cangrejo cocido o cabezas para dar vistosidad a la ensalada.