

Cocinero: Víctor Martín
 Restaurante: Trigo (Valladolid)

 Tiempo: 15 min.
 Categoría: Entrante

 Coste: Bajo
 Dificultad: Baja

Ingredientes

(Para 4 personas)

Calabaza variedad cabello de ángel .. 1 Kg
 Agua, sal
 Jamón de Guijuelo 100 gr
 Boletus edulis de Soria 100 gr
 Caldo de jamón 10 cl
 Cebollino
 Chips de patata violeta
 Mantequilla de Ávila 20 gr
 Aceite de Fermoselle (manzanilla)
 Aceite de oliva suave

Elaboración

Para la calabaza

Cocemos la calabaza en agua y sal durante unos 6 ó 7 minutos aproximadamente y con la ayuda de un tenedor sacamos las hebras de calabaza.

Para los boletus

Por otro lado picamos trozos de boletus finamente y reservamos 8 trozos más grandes y bonitos.

Para el jamón

El jamón lo cortamos en el corta fiambre finamente y lo secamos. Lo hacemos polvo y reservamos.

Para el resto del plato

Picamos el cebollino finamente. Hervimos el caldo de ave y le añadimos la mantequilla de Ávila emulsionando con la ayuda de un batidor de brazo.

En una sartén salteamos los boletus finos con el aceite, salpimentamos e incorporamos los tallarines de calabaza hasta que cojan calor. Rectificamos de punto de sal si fuera necesari-



rio. Añadimos el aceite de Fermoselle y el cebollino.

Marcamos los trozos de boletus grandes en la plancha. Emulsionamos el caldo de ave y listo.

Montaje del plato

Se coloca la calabaza en el plato aliñada ya, los trozos de boletus, se espolvorea con el jamón, se añade la emulsión de ave y se adorna con los chips de patata violeta.