



✕ *Cocina*
La Chistera
Soria

El Restaurante La Chistera nos desea unas felices fiestas, compartiendo con nosotros su receta ganadora que fusiona los mejores ingredientes de Soria. Estas Navidades, haz un hueco en tu agenda y visita este establecimiento con encanto, en el que a la cocina tradicional e innovadora, se suma la magia y el humor.

INGREDIENTES (6 personas)

- 100 gr. de Panceta
- 100 gr. de Cardo Rojo de Agreda
- 100 gr. de Boletus Edulis
- 100 gr. de Parfait Malvasía
- 100 gr. de Solomillo de Ternera
- 15 gr. de Trufa Negra Melanosporum
- 250 ml. de Leche
- 1 cucharada de Harina
- 100 gr. de Queso de Oncala

PREPARACIÓN

Sobre un aro o molde rectangular de acero, (necesitamos 6 moldes individuales) colocamos la panceta fileteada muy fina y seguimos colocando todos los productos.

El cardo, el parfait, los boletus, la trufa, un poco de queso, el solomillo laminado.

Hacemos una bechamel con la mantequilla y la leche y lo añadimos al molde cubriendo.

Añadimos taquitos de queso para posteriormente gratinarlos al horno.

EMPLATADO

Para decorar y suavizar el plato, realizamos una salsa de boletus o una crema de calabacín.