

RECETA COCINERO JESÚS DE PABLO
CON LAS MANZANAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS

COCHINILLO AL FOIE CON MANZANA REINETA DEL VALLE DE LAS CADERECHAS A LAS DOS TEXTURAS



INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 1/2 cochinillo (de 2 kg y medio aprox.)
- 150 gr de foie
- manzana caramelizada
(2 Manzanas Reinetas del valle de Las Caderechas)
- 4 cucharadas soperas de anís
- 2 cucharadas soperas de azúcar

PREPARACIÓN

Se deshuesa el 1/2 cochinillo.
Se le unta un poco con aceite de oliva.

Se mete a asar cerrado (con papel albal o una tapadera), habiéndolo añadido un vaso grande de agua, durante, aproximadamente, 35 minutos a 180° C.

Luego se asa destapado (como normalmente):
primero por la parte de la piel y luego por debajo, acabando de tostar por la parte de la piel. Todo esto en aproximadamente 1 hora y media.

Después se hace, a parte, un fondo concentrado con los huesos del cochinillo.

Se junta la salsa del asado con el fondo y añadimos el foie.

Trituramos, con thermomix o con minipimer y dejamos una consistencia cremosa.

Se sirve con la piel bien crujiente y de base la crema de foie

Las manzanas caramelizadas

Se parte la manzana en caminos verticales, se les da un baño de glucosa o jarabe dulce y se deja secar al horno a 110 ° C hasta que queden crujientes.

La manzana al anís

Se quita el corazón de la manzana y se asan, junto al anís, el azúcar y el agua, en el horno a 180° C durante, aproximadamente, 20 minutos hasta que quede a pulpa cremosa.

Una vez asada se carameliza el jugo ligeramente y se mezcla con la pulpa de la manzana hasta que queda una textura cremosa.