

RECETA RESTAURANTE "LA FÀBULA"
CON LAS CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS

ALBÓNDIGAS DE CORDERO SOBRE CREMA FINA DE PATATA
Y CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS CUADRADAS PICANTES

INGREDIENTES:



- 250 g de patata
- 50 g de mantequilla
- 1/2 l de agua
- Sal y pimienta blanca
- 1/2 pierna de cordero deshuesada y picada
- 1 huevo
- 125 cc de leche
- Semillas de cilantro
- 1/2 rama de canela
- 1/2 hoja de laurel
- 5 semillas de cardamomo
- 2 rebanadas gruesas de pan blanco
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 Paquete de pasta Kataifi
- 250 g de cerezas del Valle de Las Caderechas
- Aceite infusionado con guindillas, c.s.
- 5 g de Goma Gellan

ELABORACIÓN DE LAS ALBÓNDIGAS

Aromatizamos la leche con las semillas de cardamomo, de cilantro, la canela y el laurel, hirviéndola con estos. Colamos y reservamos.

Empapamos las rebanadas de pan con la leche y las añadimos a la carne picada junto con el huevo batido, la sal y la pimienta.

Boleamos las albóndigas y las doramos a fuego fuerte.

Envolvemos cada albóndiga con pasta kataifi y volvemos a dorar.

En el momento de servir las calentamos en el horno.

ELABORACIÓN DE LA CREMA DE PATATA

Cocemos las patatas y las trituramos con mantequilla, sal y pimienta. Reservar.

ELABORACIÓN DE LAS CEREZAS CUADRADAS

Deshuesamos las cerezas y las cocemos con un poco de agua. Trituramos y añadimos la goma gellan cuando vuelvan a hervir. La salsa resultante la servimos en un recipiente y esperamos a que solidifique. Cortamos en cubos. En el momento de servir se calientan y untan con el aceite de guindilla.