



VOLVER

ESTHER CHECA

4° PREMIO

I FERIA DEL FARINATO

CIUDAD RODRIGO

INGREDIENTES

4 rebanadas de pan de pueblo
Un chorrito de vinagre de Módena
1 tomate azul. - Espárragos
4 huevos de corral y una yema
6 rodajas de farinato
4 rodajas de morcilla
1 lima limón
Puré de calabaza
Cebolla y piñones
Hierbabuena achocolatada
Bombones uña
5 arándanos
Canónigos
6 altramuces
Sal
Chorrito de aceite de oliva

ELABORACIÓN

1. Se parte el pan en rodajas generosas sobre las que se echa un goteo de vinagre de Módena y se extiende la pulpa de un tomate azul.
2. Se fríen los huevos y se asientan sobre el pan.
3. Se sofríe el farinato y se quita la piel.
4. Se desmiga el farinato alrededor del plato emulando la muralla.
5. Se colocan espárragos de primera calidad como si fueran los fosos.
6. Se sofríe la morcilla y se colocan los trocitos de morcilla en el centro como si fueran toros.
7. Los cuernos están hechos de cebolla y piñones.
8. Se hace la base para rehogar con lima limón, deconstrucción de yema de huevo emulsionada bien batida y se machaca hierbabuena achocolatada.
9. En los bordes, crema de calabaza, arándanos y fondue de chocolate uña.
10. Sazonar y chorrito de aceite coronando