



LOMO DE CERDO IBÉRICO A LA PIMIENTA CON PAPAS ARRUGÁS

INGREDIENTES

8 filetes de lomo de cerdo ibérico
12 minipapas
1 tacita de sal gorda

• PARA LA SALSA •

1 cebolla
1 diente de ajo
1 cucharada de pimienta negra
en grano
Un chorrito de vino rancio
1 vaso de caldo de ave
1/2 vaso de nata

• ADEMÁS •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Aceite de orujo de oliva
Romero fresco
Perejil fresco

ELABORACIÓN

Cuece las papas cubiertas de agua con sal gorda hasta que se evapore todo el líquido. Remueve suavemente para que queden recubiertas de una fina capa de sal, aplástalas ligeramente y reserva.

Salpimenta la carne, dórala a fuego muy fuerte y reserva. En la misma cazuela, pocha la cebolla y el ajo con la pimienta negra. Desglasa con el coñac, incorpora el romero fresco y vierte el caldo y la nata. Cocina a fuego suave hasta que la salsa reduzca y adquiera una textura cremosa. Termina con perejil fresco picado.

Fríe las papas en aceite de orujo de oliva bien caliente hasta que estén doradas y crujientes. Retira y escurre sobre papel de cocina. Reincorpora la carne a la salsa y deja estofar durante 2 minutos a fuego muy suave.

Sirve la carne acompañada de las papas crujientes y salsea generosamente.

bonArea



RISALAMANDE

INGREDIENTES

125 g de arroz de grano redondo
 125 g de agua
 500 g de leche
 1 tapón de vainilla líquida
 1 rama de canela
 Piel de limón
 Una pizca de sal
 60 g de azúcar
 50 g de almendra pelada cruda

• **PARA LA NATA MONTADA** •

300 g de nata
 60 g de azúcar

• **PARA LA SALSA DE LA FRUTA** •

250 g de cerezas o fresas congeladas
 60 g de azúcar
 Zumo y peladura de 1/2 limón
 50 g de agua
 1 cucharadita de maicena

• **ADEMÁS** •

Menta fresca
 Más almendras

ELABORACIÓN

Cuece el arroz con los 120 g de agua y una pizca de sal hasta que absorba todo el líquido. Añade la leche caliente, la vainilla, la canela y la piel de limón. Cocina a fuego suave durante 30-40 minutos, removiendo con frecuencia, hasta que el arroz quede tierno y cremoso.

Incorpora los 30 g de azúcar y cocina durante 5 minutos más. Retira la canela y la piel de limón, extiende el arroz en una fuente y deja templar. Después, reserva en el frigorífico hasta que esté completamente frío.

Pica las almendras y monta la nata bien fría con los 60 g de azúcar, procurando que quede cremosa. Remueve suavemente el arroz frío con una espátula para soltar los granos, incorpora las almendras picadas y añade la nata montada con movimientos envolventes. Reserva en el frigorífico.

Para la salsa, cocina la fruta deshuesada con el azúcar, el zumo, la piel de limón y 50 g de agua durante 8-10 minutos. Disuelve la maicena en los 20 g de agua fría restantes, incorpórala a la fruta y deja hervir suavemente durante 1 minuto, sin dejar de remover, hasta que la salsa espese ligeramente. Retira la piel de limón y deja templar.

Sirve el arroz cremoso bien frío en cuencos, acompaña con la salsa de frutas y termina con unas almendras picadas y unas hojas de menta fresca.