

# Recetas Sabores del Quijote

MIGAS, GACHAS,  
DUELOS Y QUEBRANTOS

Tomelloso  
18-19 Noviembre



PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA

## CARRE DE CORDERO MARINADO SOBRE TIERRA DE MIGAS MANCHEGAS, CONFIT DE HIGOS Y MICRO GERMINADOS.

### Ingredientes para 4 personas:

#### Para el cordero marinado

- 1 lomo de cordero de lechal del carré
- 1 cabeza de ajo morado
- 1 copa de brandy casajuana
- Sal
- Tomillo, pimienta blanca y laurel.

#### Para las migas manchegas

- 1 pan grande de cruz o 1 bolsa de pan para migas
- 1 cabeza de ajo morado
- Uvas
- 400 gr de panceta de cerdo
- Picatostes de pan duro
- Agua y sal
- Aceite de oliva virgen extra

#### Para el confit de higos

- 1 kg de higos salvajes
- 1 l de pedro ximenez
- Agua
- Cardamomo.
- Germinados varios
- Flores comestibles.

### Elaboración:

#### Para la elaboración del cordero

Primero despallaremos nuestro lomo de cordero del carre, rasparemos las costillas y dejaremos una porcion de unos 250 gr ( 3 costillas). Preparemos nuestra marinada y lo maceraremos durante almenos 24 horas para que adquiera ese sabor a campo que vamos buscando.

Despues del marinado, pondremos a asar durante 40 minutos aprox a 160 grados con un 20 % de humedad. De manera que quede dorado pero a la vez lacado con el jugo restante de su asado.

#### Para las migas

Las pondremos una vez picadas a humeder con un poquito de agua. Es importante no pasarnos ya que a la hora de cocinarlas al tener exceso de agua podrian romparse y no conseguir la textura deseada.

En una sartén o parisien pondremos el aceite de oliva, los dientes de ajo y la panceta en porciones de 3 cm de diamentro y freiremos hasta que quede completamente dorado.

En ese aceite restante, pondremos las migas humedecidas y moveremos energicamente hasta que queden cocinadas pero a la vez sueltas. Pindremos apunto de sal y reservaremos.

#### Para el confit de higos

Limpiar los higos maduros y confitar a fuego lento con pedro ximenez y raspadura de cardamomo hasta que esten blanditos. Reducir el caramelo restante y glasearlos por encima.

Sergio Briones Salinas  
Restaurante y Salones de Boda MABEL - Tomelloso