

Recetas Sabores del Quijote 2019

PRODUCTOS DEL
CAMPO DE CALATRAVA

Villanueva de los Infantes
18 - 19 Mayo



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

ESCABECHE TEMPLADO DE PERDIZ CON CREMA DE MANGO Y PIMIENTO ROJO

Ingredientes:

Para el escabeche:

- 2 perdices autóctonas de tiro
- 0.2 L vinagre
- 0.5 L de Vino blanco
- 0.15 L de salsa sola
- 0.5 L de caldo de pollo
- 1ud Cebollas
- 1ud Puerros
- 1ud Zanahorias
- Romero • Tomillo • Sal
- Pimienta
- 2 dientes de ajo
- 1 Hoja de laurel

Para la galleta de arroz:

- 100 gr de arroz
- 0.3 L de agua

Para la crema de mango:

- 1 mango maduro
- Azúcar

Para la crema de pimiento:

- 1 piminetto rojo
- Aceite y sal

Elaboración:

Para la galleta de arroz:

Cortar toda la verdura en juliana, limpiar bien la perdiz. Precalentar la sartén don de hacemos el escabeche y dorar la Carne de perdiz, retirar y continuación añadir las verduras y saltear. Mojar con el vino, vinagre y soja. Cuando evapore un 30% añadir el caldo y la perdiz. A fuego muy lento escabecar y cuidadosamente deshuesar

Para la galleta de arroz:

Cocer el arroz en agua con una pizca de sal, una vez cocido triturarlo bien y estirarlo entre dos papeles Sulfurizado deshidratar en un lugar caliente de la cocina por espacio de 48 horas. Una vez deshidratado proceder a freírlo y ya tenemos nuestra galleta

Para la crema de mango:

Pelar y cortar el mango en dados si no está bien maduro blanquear en agua y turbinar

Para la crema de pimiento asado:

Asar de manera tradicional el pimiento rojo una vez asado quitar la piel y las pepitas y en un vaso americano o thermomix montarlo con aceite de oliva hilo.

Para terminar el plato:

A modo de pan utilizamos la galleta de arroz y seguidamente montamos el resto de ingredientes: perdiz deshuesada crema de mango crema de pimiento asado, decoramos con flores

Diego Morales
Latitud - Ciudad Real