

HUERTA

XI JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE MALABATA

Verde Cuaresma

Cocinero
Francisco Pérez Calero



1er
TRADICIONAL
2022

INGREDIENTES

Alcauciles, Aove
Habas, Oloroso
Guisantes, Manzanilla
Choco, Sal
Lechuga de mar, Pimienta
Cebolla, Cayena
Ajo, Sal negra
Laurel, Hierba buena

TRUCOS Y CONSEJOS

*Uso de las verduras del entorno.
Usar habas pequeñas para
evitar la textura de la piel.
Oloroso de bodegas Urium,
espectacular en todo su rango
de generosos.*



1,5 Horas
Baja

ASI SE HACE

- 1 Cortamos los chocos y marcamos en olla a fuego fuerte con unos ajos con piel. Apartamos y añadimos las cebollas en julianas, los ajos laminados y pochamos. Añadimos los chocos, los guisantes, 1 hojita de laurel, 1 cayena y 1 vaso de manzanilla. Cocinamos 1 hora hasta ensalzar bien los sabores. Una vez listo, realizamos un puré y reservamos.
- 2 Confitamos las habitas y marcamos después con ajo laminado, sal, pimienta y un chorrito de oloroso, cocinamos hasta quemar el alcohol y potenciar la salsa.
- 3 Confitamos unos alcauciles y marcamos en sartén boca abajo marcando los pétalos de este.
- 4 Limpiamos unas vainas de guisantes de Conil y salteamos en crudo con ajo laminado, pimienta y un chorrito de vinagre hasta dorarlo, sin perder la textura. Freímos a 140º unas hojas de lechuga de mar y reservamos.
- 5 Colocamos en plato hondo como base el puré de guisantes con choco, sobre este, el alcaucil marcado, terminamos con los guisantes salteados, las habitas, la lechuga de mar, un poco de salsa resultante de oloroso, cortamos finamente una hojita de hierba buena, rectificamos con sal negra y listo.

