



Así se cocina la 'Pierna de cabrito al salmorejo, cebolla roja y puré de papas', de Alexis Álvarez

PASOS PREVIOS

a) Ingredientes (para 4 personas)

Pierna de cabrito: 2 piernas de cabrito lechal

Salmorejo: huesos y restos del cabrito, 300 ml. de vino blanco, 50 ml. vinagre de vino blanco, 1 gr. tomillo, 1 gr. orégano, ½ guindilla, 4 gr. pimentón dulce, 20 dientes de ajo, 2 l. de agua

Puré de papas: 500 gr. de papas, 50 gr. nata, 50 gr. mantequilla, sal y pimienta blanca.

Puré de calabacinos: 250 gr. de calabacinos, 2 manojos de espinacas

8 aceitunas deshuesadas

1 cebolla roja grande

LA ELABORACIÓN

Pierna de cabrito: deshuesar las piernas de cabrito, salpimentar y cocinar al vacío en roner hasta que el corazón del producto este a 60 grados. Enfriar en agua helada y reservar en cámara.

Salsa de salmorejo: poner todos los ingredientes juntos a cocer por espacio de 3 horas. Después colamos, reducimos y ligamos la salsa con maicena.

Cebollas rojas: pelar, cortar con forma de pétalos y cocer al dente. Enfriamos en agua helada y salada y reservamos.

Puré de papas: cocer las papas peladas y troceadas en una bolsa de vacío al vapor hasta que estén tiernas. Triturar en un pasapurés y condimentamos con la mantequilla, la nata, la sal y la pimienta blanca.

Puré de calabacinos: cocer los calabacinos troceados y enfriar en agua helada. Escurrimos y trituramos con las espinacas cocidas y frías también hasta obtener un puré verde de calabacinos.

Aceitunas: deshuesadas y cortadas por la mitad.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Regenerar en roner las piernas de cabrito y marcamos en una sartén. Cortamos en 2 trozos cada pierna las cuales pintamos con la salsa salmorejo. Poner un poco de salsa en el fondo del plato y disponemos alrededor la cebolla roja caliente, el puré de papas y unos puntos de puré de calabacinos. Terminamos de decorar el plato con las medias aceitunas y unas flores de romero.