



## **Costillar y paletilla de cabrito deshuesada, servida con puré de batata blanca y amarilla, receta de Juan Santiago**

### **INGREDIENTES Y PASOS PREVIOS**

#### ***Cantidades para 4 personas***

1 Paletilla de cabrito  
1 Costillar con su falda de cabrito  
250 gramos de batata amarilla  
250 gramos de batata blanca  
200 ml. de vino tinto 'Bodega los Berrazales'  
50 gramos setas enoki  
40 gramos perlas de trufa  
1 cebolleta  
4 hogazas de pan negro  
Brotos y flores para emplatar  
100 ml. de Aceite de Oliva virgen extra de Temisas  
Sal y pimienta

#### **Costillar**

Cocinar el costillar con los huesos 4 horas al vapor. Justo después de la cocción, retirar los huesos de las costillas, que saldrán fácilmente, y reservar los huesos para el emplatado. Con ayuda de papel film, enrollar la falda y costillar del cabrito de forma cilíndrica y guardar en frío. Una vez frío, cortar en medallones y clavar los huesos de las costillas como decoración.

#### **Paletilla**

Cocinar la paletilla entera 4 horas al vapor. Justo después, y en caliente, desmenuzar toda la carne y poner en un molde con peso encima a enfriar. Una vez frío, cortar en forma de lingotes.

#### **Purés de batata**

Asar las batatas a 180 grados durante 30 minutos o bien hasta que estén blandas. Retirar la piel y pasar por un pasapurés con Aceite de Oliva virgen extra de Temisas, hasta conseguir la textura adecuada. Salpimentar y reservar para el emplatado.



### **Salsa de vino tinto Los Berrazales**

Desglasar todo el jugo de las bandejas donde hemos cocinado el cabrito con vino tinto de la Bodega Los Berrazales y reducir todo junto en un cazo hasta conseguir la textura de salsa.

### **Emplatado**

Napamos el costillar de cabrito con la salsa y pasamos por almendras de Tejeda picadas. También napamos el lingote con la salsa de su jugo y vino tinto, y decoramos con cebollino la mitad del lingote. Cortamos un disco fino de pan de especias e introducimos el puré de batata dentro y en el borde del disco una pequeña quenelle con el puré de batata blanco.

Decorar con unos pétalos de cebolleta asada, unas perlas de trufa negra y un atadito de setas enoki.