



Así se cocina el 'Cochinillo Negro asado con naranja, soja y cebolla de Gáldar', del chef Thomas Leeb

PASOS PREVIOS

a) Ingredientes (para 4 comensales)

1 cochinillo negro no muy grande
2 kg naranjas del país
1 dl de soja líquida
4 cebollas blancas de Gáldar
3 clavos
70 gr de azúcar moreno
Sal
Pimienta negra de molinillo
Sal Maldon

b) Otros ingredientes

100 gr puré de batata de yema
20 gr de puré de pimientos rojos asados
20 gr alioli de almendras de Tejeda
50 gr de pistachos verdes triturados
10 gr de caviar de aceite de oliva canario
10 gr de dados de pan crujientes

LA ELABORACIÓN

Partimos el cochinillo en seis piezas. Sazonamos con sal, envasamos al vacío y cocemos durante 16 horas a 69 grados, a partir de temperatura rápidamente.

Deshuesamos y formamos una plancha, la cual cubriremos con la piel del cochinillo con mucho cuidado. Dejamos reposar 12 horas. Mientras vamos elaboramos la salsa iremos añadiendo los recortes del cochinillo. Dejamos cocer hasta reducir durante 20 minutos, colamos y reservamos.

Cortamos la plancha de cochinillo en cuadrados y los tostamos en la sartén por ambos lados.
Servimos acompañado de las demás elaboraciones y ingredientes.

En un cuenco aparte servimos el puré de batata con la salsa obtenida.