

Castañuelas de Cerdo Iberico



Ingredientes:

16 castañuelas

400 g de manteca de cerdo Ibérica

40 g de tocino de jamón ibérico

2 lonchas de jamón ibérico

1 puerro

Hierbas aromáticas (1 rama de tomillo,
1 rama de romero)

Escarola (o lechuga, al gusto)

Piñones (al gusto)

Vinagreta (lima, aceite de oliva, vinagre,
sal y pimienta)

Preparación:

Cortar un puerro por la mitad y añadir romero y tomillo a su interior. Sujetar con un cordel.

Limpiar las castañuelas quitando con un cuchillo la grasa sobrante.

Fundir la manteca de cerdo ibérica y el tocino de jamón ibérico en una olla.

Añadir las castañuelas y el puerro a la olla y confitar durante 30 minutos (a fuego suave).

Retirar las hierbas aromáticas y el tocino de jamón ibérico. Reservar el tocino de jamón.

Recuperar las castañuelas y dorarlas en una sartén con aceite de oliva.

Elaborar una vinagreta con aceite de oliva, vinagre, lima, sal y pimienta. Añadir una loncha de tocino de cerdo ibérico que hemos recuperado cortada a dados.

Emplatar en un plato llano poniendo un poco de escarola con piñones y vinagreta en el centro y las castañuelas alrededor. Cubrir las castañuelas con trozos finos de loncha de jamón ibérico.