

CALLOS MARINOS, SOLDADITO DE PAVÍA

Chef Iván Muñoz
Restaurante Chirón

Inspirado en el programa de Lina y Raúl Refree
4 de agosto



CALLOS MARINOS, SOLDADITO DE PAVÍA

Chef Iván Muñoz
Restaurante Chirón

Ingredientes

Callos:

200 gr. callos de bacalao
2 l. agua mineral
Sal

Salsa Callos:

0,35 l. aceite de oliva virgen extra
6 gr. ajo fresco
Cayena
150 gr. cebolla
50 gr. morcilla asturiana
100 gr. chorizo asturiano
7 gr. pimentón dulce
3 pieles de bacalao
4 l. de agua mineral

Soldadito de pavía:

300 gr. bacalao
18 gr. harina
2 gr. trisol
0,025 l. cerveza
Pasta brick
0,1 gr. vinagre en polvo



Luis Mlleu

Lina y Refree

Elaboración

Callos:

Limpiamos y cortamos los callos de bacalao al tamaño deseado. Cubrimos con el agua y cocemos con una pizca de sal. Cuando estén tiernos los extendemos en barquetas con su propio caldo y enfriamos.



CALLOS MARINOS, SOLDADITO DE PAVIA

Chef Iván Muñoz
Restaurante Chirón

Elaboración

Salsa callos:

Arrancar sofrito de aceite, ajo, cayena y cebolla. Cuando esté toda la verdura muy pochada, añadimos el embutido cortado que freiremos ligeramente para después añadir el pimentón con mucho cuidado de que no se nos queme. Una vez se tenga toda la base del sofrito añadir el caldo del bacalao (según tengamos de callos o de pieles) y reducir hasta la textura deseada.

Soldaditos de pavía:

Recortar las faldas y partir cada lomo en dos.

Rebozado:

Triturar y mantener en frío.

Balsa de la caja:

Freír con el mayor volumen posible Y mantener en un lugar seco.

Emplatado

Ensamblamos la salsa junto con los callos dejándolo guisar unos minutos, disponemos en una cazuela de cobre atemperada tres cucharadas del conjunto muy caliente.

Tener preparado el vinagre para espolvorear sobre el soldadito.



Luis Mileu

Lina y Refree