

FLAMENQUINES SOBRE MIGAS, EMULSIÓN DE GUISANTES Y MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS

Chef Chema de Isidro
Escuela de cocina Chema de Isidro

Inspirado en el programa de Entre antes de ayer y pasado mañana
(Baiuca + Le Parody)
18 de agosto



FLAMENQUINES SOBRE MIGAS, EMULSIÓN DE GUISANTES Y MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS

Chef Chema de Isidro
Escuela de cocina Chema de Isidro

Ingredientes

Flamenquines:

250 gr. de jamón York
 100 gr. de queso mozzarella
 100 gr. de cochinillo cocinado
 70 gr. de pimientos verdes
 300 gr. de pan rallado
 100 gr. de harina
 6 huevos grandes

Crujiente de piel de cochinillo:

1 u. de piel

Emulsión de guisantes:

200 gr. de guisantes
 20 gr. de mantequilla
 40 gr. de nata

Demi de cochinillo:

1 zanahoria
 1 cebolla
 1 puerro
 1 litro de agua
 50 gr. de mantequilla

Mermelada de pimientos:

100 gr. de pimientos
 10 gr. de azúcar



Adrián Canoura

Entre antes de ayer y pasado mañana,
 Baiuca

Migas:

100 gr. de pan (viejo)
 30 gr. de chorizo
 30 gr. de panceta
 30 gr. de pimientos
 10 gr. de pimentón
 2 dientes de ajo con piel
 5 gr. de sal
 1 l. de agua

FLAMENQUINES SOBRE MIGAS, EMULSIÓN DE GUISANTES Y MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS

Chef Chema de Isidro
Escuela de cocina Chema de Isidro

Elaboración

Flamenquines:

Se corta muy finamente el jamón York. Los pimientos se hacen una juliana media, ya que los usaremos para rellenar. En cuanto a la mozzarella se corta en bastones de 3*3 cm. Se estira una lámina de jamón York y se pone en su interior el cochinillo, pimientos verdes y el queso mozzarella. Se enrollan y se empanan pasándolos primero por harina, luego por el huevo y por último el pan rallado. Se prepara una sartén o una freidora con abundante aceite para freírlos.

Crujiente de piel de cochinillo:

Se separa la piel de la carne una vez que esta haya sido confitada. Se la deja 24 horas entre dos papeles absorbentes y antes del pase se fríe.

Emulsión de guisantes:

Los guisantes se ponen en agua hirviendo durante uno o dos minutos. Se mezclan en un vaso batidora y se tritura. Se les añade la nata y la mantequilla.

Demi de cochinillo:

Meter al horno las verduras y los huesos durante 30 minutos a 180 grados. Pasado ese tiempo se retiran y se juntan con el agua en una olla dejando cocer a fuego lento unas 10-12 horas. Luego se cuela pasándolo por estameña. Se comienza a reducir cuando solo quede una quinta parte del caldo, se retira del fuego y se incorpora la mantequilla sin parar de batir.



Consuelo Guijarro Rincón

Entre antes de ayer y pasado mañana,
 Le Parody

FLAMENQUINES SOBRE MIGAS, EMULSIÓN DE GUISANTES Y MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS

Chef Chema de Isidro
Escuela de cocina Chema de Isidro

Elaboración

Mermelada de pimientos:

Se limpian los pimientos (sin corazón ni semillas). Cocinar con el azúcar entre 3-4 horas. Posteriormente, se trituran en un vaso batidor. Reservar en un biberón.

Migas:

Se corta el pan con un diámetro de 3*3 cm. Preparamos una salmuera mezclando muy bien el agua y la sal y rociamos las migas de pan, dejándolas entre 2-3 horas. Aplastamos los ajos y los ponemos en aceite no muy caliente. Agregamos el chorizo y la panceta, previamente cortados en brunoise. Cuando tengan un color dorado, añadimos el pimiento cortado en una brunoise grande. Cocinamos a fuego medio entre 3-4 minutos y le agregamos las migas del pan. Pasados 5-6 minutos, moviendo constantemente, apagamos el fuego y agregamos el pimentón. Mezclar y reservar.

Emplatado

Sobre una base de migas colocamos el crujiente de cochinitillo y tres medallones del flamenquín.

A los lados y de forma intercalada agregamos un punto de emulsión y de mermelada, y entre ellos un pétalo.

Para finalizar, hacemos un trazo de salsa teriyaki y acompañamos con una jarrita de Demi de cochinitillo.

