

COGOLLO DE LECHUGA EN ESCABECHE DE MANZANILLA

Chef Juanjo López
Restaurante La Tasquita de Enfrente

Inspirado en el programa de Summertime
(Aracaladanza)
29 y 30 de agosto



COGOLLO DE LECHUGA EN ESCABECHE DE MANZANILLA

Chef Juanjo López
Restaurante La Tasquita de Enfrente

Ingredientes (2 personas)

4 cogollos limpios de lechuga
1/2 cebolla
1/2 zanahoria
Pimienta negra
Un vaso de manzanilla, o fino.
Un vaso de vinagre de vino blanco
Aceite de oliva
Sal y pimienta



Yara Paz

Summertime, Aracaladanza

Elaboración

Pondremos a hervir agua con un puñado de sal y añadiremos los cogollos. Cuando el agua rompa apenas 2/4 minutos, sacaremos los cogollos y los pondremos en agua con hielo para cortar la cocción. A continuación secaremos sobre un papel absorbente. En un cazo pondremos 2 vasos de aceite de oliva virgen extra, junto con la cebolla y la zanahoria cortada finamente, así como las bolsas de pimienta negra. Dejaremos a fuego suave hasta que la verdura esté blandita, en ese momento añadimos el vaso de manzanilla y dejaremos reducir unos minutos. Luego añadimos un buen chorro de vinagre de vino blanco y reservamos. En una sartén con unas gotas de aceite de oliva marcamos los cogollos por un lado, a continuación los introduciremos en el escabeche y los dejaremos reposar 6/8 horas... y a disfrutar.