

Terrina de manitas de cerdo con sanfaina en texturas

Para la terrina de manitas de cerdo:

4 u de manitas de cerdo hervidas

1 u de ajo picado

2 calabacines

Para la salsa de cebolla:

Huesos del pie de cerdo

2 u. de cebolla

100 grs de aceite de oliva

1 bouquet de hierbas aromáticas

Para el tomate deshidratado:

4 tomates

Tomillo

Para la salsa de pimiento rojo:

2 pimientos rojos

Para las berenjenas escalivadas:

2 berenjenas

Para la terrina de manitas de cerdo:

Deshuesar las manitas y picar ligeramente, rehogar con un poco de aceite, perfumar con el ajo y aderezar con sal y pimienta. Dar forma de rulo con la ayuda de papel film y enfriar. Cortar en 8 rodajas

Laminar los calabacines en la cortafiambres de forma longitudinal. Salpimentar y dorar en horno a 180º C, entibiar y disponer las láminas de dos en dos en forma de cruz. Situar encima la terrina de manitas de cerdo y envolver con el calabacín

Para la salsa de cebolla:

Pochar la cebolla hasta dorar, añadir los huesos y las hierbas y hervir durante 2 horas. Colar y reducir a textura de salsa

Para el tomate deshidratado:

Escaldar, pelar i despepitar los tomates. Disponer la pulpa del tomate en una bandeja de horno, salpimentar y condimentar con el tomillo. Secar a 160ºC durante 90 minutos aproximadamente.

Aliñar con aceite de oliva virgen

Para la salsa de pimiento rojo:

Lavar y cortar toscamente los pimientos. Saltear con un poco de aceite, entibiar y triturar, colar y rectificar de sal y pimienta

Para las berenjenas escalivadas:

Quemar a la llama, entibiar y pelar. Picar ligeramente y condimentar con sal pimienta y aceite

Al pase por ración

2 u. de terrina de manitas de cerdo

1 c.s de salsa de cebolla

1 c.s de salsa de pimiento

1 c.s de berenjena

1 mitad de tomate deshidratado

Calentar en horno las manitas de cerdo. Disponerla sobre un lecho de berenjena, coronarlo con el tomate. Decorar con la salsa de pimiento y cebolla

Notas

Con esta receta, el cocinero Gonzalo Ferreruela (Restaurante Ferreruela, Lérida), se proclamó campeón del XXIII Concurso Joves Cuiners Àngel Moncusí