



ANGEL PALACIOS

FIDEOS CON COSTILLA



Tipo: FRITURA

Temperatura: CALIENTE

Estación: OTOÑO-INVIerno

Para el sofrito:

INGREDIENTES:

- 10g de ajo picado
- 300gr de cebolleta tierna picada
- 30gr de aceite de oliva virgen
- 50gr pimiento rojo picado
- 50gr pimiento verde picado
- 0,01gr cayena
- 2 ñoras
- 20gr de pimiento choricero
- 1gr de pimentón
- 15gr de miel
- 100gr de tomate rayado

ELABORACIÓN:

- 1.- sudamos con aceite de oliva el ajo y la cebolla
- 2.- añadir los pimientos picados
- 3.- añadimos las ñoras y las cayenas
- 4.- añadimos el pimentón y la carne de pimiento choricero
- 5.- añadimos el tomate y la miel
- 6.- dejamos cocinar a fuego lento hasta que este bien hecho
- 7.- pasamos por un colador y reservamos

UTENSILIOS:

- tabla de cortar
- rondón
- colador
- cacillo
- bolsas de vacío

Para marinar la papada:

INGREDIENTES:

- 500gr de costilla de cerdo
- 1000gr de sal gorda
- 500gr de azúcar
- 100gr de pimentón dulce
- 50gr de pimentón picante
- 5gr de comino en polvo

ELABORACIÓN:

- 1.- mezclar los ingredientes de la marinada
- 2.- marinar las costillas durante 6 horas
- 3.- limpiar bien de la marinada

UTENSILIOS:

- tabla de cortar
- cuchillo
- bol
- tuper o gastronom

Para las costillas:

INGREDIENTES:

- Costillas de cerdo
- Manteca de cerdo

ELABORACIÓN:

- 1.- envasar al vacío
- 2.- cocinar a 80° C 12 horas
- 3.- enfriar
- 4.- reservar

UTENSILIOS:

- tabla
- cuchillo
- bolsas vacío

Para reducir el vino:

INGREDIENTES:

- 1000gr de vino
- 100gr de azúcar

ELABORACIÓN:

- 1.- mezclar y poner a reducir hasta que el vino no huela a alcohol

UTENSILIOS:

- bolsa de cocción de vacío
- bol
- hielos

Para el caldo de cerdo:

INGREDIENTES:

- 600gr recortes de cerdo
- 1000gr de manita de cerdo
- 50gr de soja
- 250gr de vino reducido
- 2000gr agua

ELABORACIÓN:

1. cortar la carne en trozos pequeños
2. tostar en el horno con una pizca de sal a 200° C unos 30 minutos aproximadamente
3. poner todos los ingredientes en la olla exprés con la soja y el vino reducido
4. caramelizar durante 10 minutos sin dejar de remover
5. añadir el agua
6. levantar hervor y desespumar
7. tapar la olla hervir durante 60 minutos en la olla exprés
8. colar y pasar por estameña
9. reducir el caldo

UTENSILIOS:

- tabla
- cuchillo
- bandejas gastronómicas
- olla exprés
- colador
- super back

Para la batata:

INGREDIENTES:

- 300gr de batata naranja
- aceite de oliva
- sal

ELABORACIÓN:

- 1.- cortar la batata en cubos de 3cm*3cm
- 2.- confitar en el aceite hasta que esté confitada
- 3.- reservar

UTENSILIOS:

- cazo
- tabla
- cuchillo

Terminado y emplatado:

INGREDIENTES:

- sofrito
- los fideos curvado o fideo nº 3
- el caldo
- la costilla
- batata naranja cortados en cubos de 3cm*3cm
- cebollino picado

ELABORACIÓN:

- 1.- en la paella añadir el sofrito, y los fideos
- 2.- añadir el caldo poner a hervir durante 10 minutos
- 3.- añadir la costilla y la batata, terminar al horno
- 4.- terminar con cebollino picado

UTENSILIOS:

- paella
- espátula cuchara
- plato
- biberón