

LÁGRIMA DE MALVASÍA VOLCÁNICA JOVEN



Una receta de
MARTÍN BERASATEGUI

BOCADILLO MALVASÍA



4 comensales



Freír



20 min. aprox

INGREDIENTES

- 250 g de lomo de cerdo ibérico
- Brotes de espinaca
- Pan de bocadillo
- Pistachos
- Sal y pimienta

Para la mahonesa de ostras:

- 100 g de carne de ostras
- 1 yema de huevo
- 1 sopera de Vinagre 'Lágrima de Malvasía'
- 70 ml. de jugo de ostras
- 300 ml. de aceite oliva suave
- 1 puñado de hojas de perejil
- Sal y pimienta

Para los pétalos de cebolla:

- 1 cebolla roja mediana (250 g)
- 10 g de mantequilla
- 1 sopera de vinagre balsámico Malvasía

Martín Berasategui

ASESOR GASTRONÓMICO DE PAB

Filetear el lomo de cerdo en filetes no muy finos. Salpimentar y saltear en una sartén anti-adherente por sus dos caras, unos 3 minutos aproximadamente, deben quedar jugosos.

Cortar el pan a la mitad y untarlo con la mahonesa de ostras por sus dos caras. Alinear las espinacas con unas gotas de aceite de oliva y sal, justo antes de montar el bocadillo, de la siguiente manera:

Pan, mahonesa de ostras, lomo de cerdo, cebolla, espinacas, mahonesa de ostras y pan.

Para la mahonesa de ostras:

Escaldar las ostras 1 minuto en agua y refrescarlas en agua con hielos. Abrir todas las ostras, escurrir el agua y colocarlas en un bol. Lavar y secar el perejil.

Triturar las ostras con la ayuda de un túrmix junto con el agua de ostras, la yema de huevo y el perejil.

Una vez bien triturados los ingredientes agregar el aceite de oliva poco a poco para emulsionar como una mahonesa. Si la consistencia es muy espesa, agregar un poco de agua mineral para aligerarlo. Sazonar con el vinagre, poner a punto de sal. Pasar por un colador fino y reservar en un recipiente en frío.

Para los pétalos de cebolla:

Cocer la cebolla entera en el microondas a máxima potencia, durante 4 minutos, 2 minutos por cada lado. Pelarla y separarla en pétalos. Derretir la mantequilla en una sartén antiadherente, añadir los pétalos de cebolla y saltearlos durante 2 minutos. Agregar el vinagre y seguir cocinando otros 2 minutos hasta que el vinagre evapore y los pétalos de cebolla caramelicen. Dejar enfriar y reservar.