

LÁGRIMA DE MALVASÍA VOLCÁNICA JOVEN



Una receta de
MARTÍN BERASATEGUI

ESCALOPE IBÉRICO CON ENSALADA



4 comensales



Fuego suave



Freír



2 horas. aprox

INGREDIENTES

- 500 g de presa ibérica
- 4 huevos
- 200 g de harina
- Aceite de oliva para freír
- Para el rebozado:**
 - 50 g de pan rallado
 - 50 g de almendra molida o harina de almendra
 - 50 g de queso manchego curado rallado
 - 50 g de jamón ibérico picado
- Para la ensalada:**
 - 200 g de judía verde cocida
 - 8 huevos de codorniz
 - Sésamo negro
 - 1 manzana Granny Smith
 - 50 g de brotes de canónigos
 - Ramas de perifollo
 - Almendras fileteadas
 - Ralladura de limón
- Para la vinagreta:**
 - 1 cucharilla de café de mostaza picante
 - 6 soperas de aceite de oliva virgen extra
 - 2 soperas de vinagre de vino Malvasía
 - Sal

Atemperar la presa ibérica a temperatura ambiente y cortarla en filetes de 0,5 cm. Preparar el rebozado en tres bandejas o recipientes en los cuales pondremos en el primero harina, en el segundo los huevos cascados y batidos ligeramente y el tercero la mezcla de pan rallado, queso rallado, almendra molida y el jamón Ibérico picado muy finamente. Rebozar los filetes de presa siempre siguiendo este orden, harina, huevo y la mezcla de pan rallado, queso rallado, almendra molida y jamón ibérico. Calentar bien el aceite de oliva pero sin llegar a que salga humo, para comprobar que está caliente echar una miga de pan y cuando esta comience a freírse es porque ya está a la temperatura deseada. Sumergir los filetes de presa empanados durante 30 segundos, solo para que el rebozado tome un buen color pero la carne nos quede jugosa y rosada por dentro. Servir junto con la ensalada de judías verdes.

Para la ensalada:

Limpiar, cortar las judías y cocerlas en agua hirviendo con sal y una pizca de bicarbonato de sodio durante 12 minutos. Refrescar en agua con hielos, escurrir bien y reservar. Cocer los huevos de codorniz recién sacados de la nevera en agua hirviendo durante 2 minutos y refrescarlos en agua con hielo. Pelarlos y untarlos con una brocha con mantequilla derretida, pero no caliente, rebozarlos con el sésamo negro. Montar la ensalada con las judías aliñadas, las ramas de perifollo, los canónigos, la manzana en láminas finas, las almendras fileteadas y los huevos de codorniz rebozados. Por último rallaremos piel de limón sobre toda la ensalada y aliñaremos con unas gotas de la vinagreta de mostaza.

Para la vinagreta:

Colocar en un bol la mostaza de Dijon, una pizca de sal, añadir el vinagre, mezclar bien para disolver la sal y por último incorporar el aceite de oliva. Emulsionar la vinagreta con una varilla y aliñar la ensalada.



Martín Berasategui
ASESOR GASTRONÓMICO DE PAB