

Aceituna Gordal frita rellena de morcilla, by Diego Gallegos

Ingredientes

5 uds. aceituna Gordal deshuesada

200 g morcilla de cebolla

2 dientes de ajo

100 ml. nata 30% materia grasa

50 ml. aceite de oliva

1 huevo

300 g panko

Elaboración

Quitar la tripa de las morcillas para proceder a marcar su interior junto al aceite de oliva, los ajos previamente

pelados y cortados en brunoise. Una vez dore agregar la nata y dejar reducir a fuego bajo hasta su homogeneidad, una vez conseguido retirar del fuego.

Triturar la mezcla por Thermomix pasar a mangas pasteleras y reservar en frío.

Rellenar las aceitunas Gordal con la preparación anterior, llevar a congelador por lo menos 1 hora para después introducirlas en la yema de huevo y posteriormente pasar por panko. Reservar y freír a unos 180°C.

Tiempo de elaboración: 2 horas y 30 minutos.

Receta online

<https://xn--aceitunasdeespa-lub.es/recetas/aceituna-gordal-frita-rellena-de-morcilla/>

Carré de cabra con aceituna negra Cacereña, by Pedro Hernández

Ingredientes

400 g carré de cabra.

400 g aceitunas negra Cacereña.

100 g ajos.

400 ml. aceite de oliva virgen.

100 g sal fina de mar.

100 g papas nuevas pequeñas.

1 limón.

Una bolsa de vacío.

Elaboración

El día anterior deshidratar a 70°C 200 g de aceitunas Cacereña. Una vez deshidratadas hacer polvo y confitamos a 60°C 4 horas el aceite y los ajos. Reservar.

Pasar el carré de cabra por el polvo de aceitunas y lo introducimos en una bolsa de vacío y confitamos con unas gotas de aceite de ajo. Arrugar las papas con 50 gr de sal y un trozo de limón. Una vez cocidas, retirar del fuego, escurrir y colocar de nuevo al fuego para que se evapore el agua que queda.

Una vez confitado el carré, abrir la bolsa y el caldo resultante lo reducimos a la sartén. Saltear las aceitunas restantes con los ajos confitados. Cuando la salsa está reducida con la carne reservar para emplatar. En la base colocar las papas arrugadas y chafadas, a continuación, las aceitunas salteadas y a continuación las chuletitas de la cabra.

Tiempo de elaboración: 1 hora.

Receta online

<https://xn--aceitunasdeespaa-lub.es/recetas/carre-de-cabra-con-aceituna-negra-cacerena/>