

Por: Miguel Ángel Mateos



CookinBig

Crujiente de morcilla, **Ajo** y Pistachos verdes.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
APERITIVO / ENTRANTE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING BLANCO

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Spring Blanco Big Garlic
- 600 gr de morcilla de Burgos
- 50 gr de Pistachos verdes
- Aceite de Oliva Extra
- Aceite de Girasol
- 2 huevos
- Pan rallado
- Perejil fresco
- Harina
- Sal de limón
- Crema de manzana (manzana, mantequilla y aromáticos).
- Alioli

Paso a Paso



1. Picamos finamente los dientes de ajo pelados y los salteamos ligeramente con un poco de aceite de oliva al fuego medio.
2. Añadimos a la sartén los pistachos troceados (reservando unos pocos enteros para la presentación).
3. Seguidamente, añadimos también la morcilla sin piel y en trozos y con la ayuda de una cuchara de palo, la vamos deshaciendo, para que se mezcle bien y se vaya cocinando.
4. Retiramos la sartén del fuego y con dos cucharas, vamos haciendo bolas de morcilla de unos 25 gramos y las vamos pasando una a una por un bol de harina. Después, sin que tengan exceso de harina, las pasamos por el huevo batido y por último, después de escurrir el huevo, las pasamos por pan rallado y les damos un poco de forma.
5. Calentamos el aceite de girasol y cuando esté caliente, añadimos nuestras bolas de morcilla, hasta que queden bien crujientes y con un color dorado bonito.
6. Les escurrimos el aceite en papel absorbente y ya pasamos a emplatar.

TERMINADO DEL PLATO:

7. En un plato llano colocamos 5 puntos de crema de manzana y sobre 3 de estos puntos, colocamos 3 bolas de crujiente de morcilla.

Sobre ellas añadimos un punto de alioli.

Terminamos con un poco de sal de limón y con semillas de sésamo y una ramita de perejil fresco.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- La crema de manzana y el alioli, los tendremos ya hechos, directamente para utilizar.
- De no ser así, haremos un alioli tradicional, como ya hemos hecho en varias recetas.
- Y para el **puré de manzanas**: utilizaremos manzanas Gran Smith o reinetas, peladas y troceadas sin pepitas en una cazuela con un dado de mantequilla al fuego lento, hasta que las manzanas estén blandas. Después las pasaremos por una batidora, hasta conseguir una crema ligera y homogénea. Y para que no se nos oxide tanto, añadiremos un chorrito de zumo de lima, que además de evitar esa oxidación, le va a dar frescor en nuestra elaboración y sabor a cítrico. También podemos aromatizar con una rama de canela, que antes de triturar, retiraremos.