

# Sabores Mitológicos DE ASTURIAS

## CARRILLERA DE TERNERA EN SU JUGO CON BUGRE

[www.saboresmitologicos.es](http://www.saboresmitologicos.es)

PEDRO MARTINO / RESTAURANTE LALEZNA

### INGREDIENTES

- \* Carrillera de vacuno
- \* Cebollas
- \* Ajos morados
- \* Vino blanco
- \* Bogavante hembra de 1Kg.
- \* Tupinambo

### PREPARACIÓN

Limpiar las carrilleras y trocear. Saltear a fuego vivo hasta que doren. Rehogar ajos machacados y añadir abundante cebolla en juliana. Dejar sudar lentamente hasta que suelte todo el agua y luego tostar un poco hasta que se confite. Incorporar las carrilleras, mojar con un poco de vino blanco, reducir y cubrir con agua. Dejar cocer a fuego lento hasta que al pincharlas estén muy tiernas. Reservar las carrilleras, colar el caldo de cocción y reducir a glass. Rectificar de sal y ligar si hiciera falta con un poco de maicena diluida en agua.

Escaldar, en agua hirviendo con sal, el bogavante durante dos minutos. Refrescar en agua con hielos. Escoger la carne del bogavante y cortar en medallones. Secar la cabeza, las cáscaras y las huevas del bogavante en el horno a 80° durante 1 hora. Colocar en un cazo y cubrir de aceite de girasol con 3 dientes de ajo machacados. Dejar confitar a muy baja temperatura durante 12 horas hasta que adquiera todo el sabor y color rojo amariscado. Con este aceite, elaborar una emulsión con un puré de ajos confitados, yema de huevo montada al calor y el aceite de bogavante.

### MONTAJE

Glasear en su jugo las carrilleras y colocar en el centro del plato, a un lado el medallón de bogavante con el coral napado con la emulsión amariscada. Guarnecer el plato con una picada de tupinambo aliñados con vinagre de sidra.

