

Yo aprendí, yo enseño



**Presas ibéricas de bellota en tataki, puré de calabaza
especiado y cremoso de torta del casar
por Manuel Corbacho**

 27 de julio  13:00 h  tv.masterd.es

#FormaciónEnAbierto

MD ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d^{TV}

MD

ESCUELA DE
**HOSTELERÍA
Y TURISMO**

PRESA IBÉRICA MACERADA CON PURÉ DE CALABAZA Y CREMOSO DE QUESO DE LA SERENA

Autor: Manuel Corbacho, cocinero profesional y director en el Catering Come & Calla

INGREDIENTES

Para la Presa

1 pieza de presa ibérica de bellota
250 ml. Soja
125 ml. Agua
5 gr. Canela
5 gr. Comino molido
5 gr. Jengibre
5 gr. Pimienta negra molida

Puré de calabaza

500 gr. Calabaza
Agua
10gr. Garam Masala (pimienta, canela, comino, cilantro, hinojo)
Sal

Cre moso Queso de La Serena

300 gr. Queso de La Serena
250 ml. Leche
200 ml. Nata
40 gr. Azúcar
2 láminas de gelatina



ESCUELA DE
**HOSTELERÍA
Y TURISMO**

ELABORACIÓN

PRESA

- Limpiar la Presa. Mezclar las especias, añadir soja y agua. En un recipiente, ponerla Presa y añadir la mezcla de especias y la soja. Dejar macerar 24 horas.
- En una sartén, marcar a fuego fuerte la presa para sellarla y que mantenga los jugos. Dejar enfriar. Cuando esté fría, cortan en láminas finas.

PURÉDECALABAZA

- Lavar, pelar y cortar en dados la calabaza. En un cazo, poner la calabaza, cubrir con agua y añadir las especias. Cocer y, cuando esté blanda, escurrir guardando el líquido y triturar.
- Una vez triturado, añadir un poco del caldo de la cocción.

CREMOSODEQUESODELASERENA

Quitar la corteza del queso y cortarlo en dados.

En un cazo, poner el queso, la leche, la nata y el azúcar; dejar cocer a fuego lento hasta que se derrita el queso.

Aparte, poner a hidratar la gelatina en agua y añadirla hidratada a la crema de queso fuera del fuego. Mezclarlo bien, hasta que quede una mezcla homogénea. Dejar enfriar.

EMPLATADO: Una vez realizada las 3 elaboraciones, emplatar según el gusto de cada uno y acompañar con un vino tinto de la tierra con cuerpo o también, al ser un plato especiado, irá bien con un cava, un vino de jerez o incluso una cerveza tostada.



ESCUELA DE
**HOSTELERÍA
Y TURISMO**