

Guisantes estofados en toffee de cebolla y aceite con lengua de ternera

Elaborada por Fernando Perez Arellano, chef del Restaurante Zaranda.

1 estrella Michelin.

*Gran amigo de la familia, excelente conversador
y un buen conocedor de nuestros aceites.*

Para el toffee de cebolla blanca y aceite:

- 1 kg de cebolla blanca cortada en juliana
- 100 g de aceite de oliva virgen
- 2 g de sal

Poner el conjunto de ingredientes en una olla a presión y cocer presurizado durante 30 min. Filtrar el jugo obtenido, descartando el sólido. Reducir a 1/3 de su volumen inicial, a fuego vivo y sin parar de remover con varilla.

Sal de especias para marinar

- 3 kg de sal fina común
- 200 g de azúcar
- Ralladura de 2 naranjas
- Ralladura de un limón
- 4 estrellas de anís estrellado
- 5 clavos
- 15 bayas de enebro
- 1 cucharada de 5 especias chinas
- 1 cucharada de pimienta verde
- 1 cucharada de hinojo
- 1 cucharada de pimienta negra
- 1 cucharada de cardamomo
- 1 cucharada de jengibre molido
- 1 cucharada de cilantro en grano
- 1 cucharada de pimentón de la Vera
- 1 puntita de nuez moscada
- 10 dientes de ajo
- Un buen ramillete de tomillo



Cocción de la lengua:

- 4 lenguas de ternera
- 1/2 kg de sal de especias
- 1/2 kg de manteca de cerdo

Cubrimos las lenguas, ya desangradas, con la sal de especias y las dejamos marinar durante 8 horas. Las enjuagamos, las secamos bien con un paño y las envasamos con la manteca de cerdo. Las coceremos al vapor a 72° C durante 48 horas. Enfriamos en agua helada y, cuando vayamos a utilizarlas, las pelamos y las cortamos en cubos de 2x2 cm.

En el momento de servir freímos los cubos en abundante aceite de oliva a 200 °C.

Para los guisantes:

- 150 g de guisantes lágrima
- 150 g de toffee de cebolla y oliva
- Unas hojas de hierbabuena
- Flor de sal

Calentar el conjunto de ingredientes suavemente un par de minutos.

Para finalizar:

- Caviaroli
- Hojas de hierbabuena