

La receta
de Miguel Sierra
www.miguelsierra.es

manzana

cocida

anchoas

y afuega'l pitu

ingredientes

para 4 personas:

8 gajos de manzana
12 filetes de anchoa
7 tomates cherry

para la mousse salada de afuega'l pitu

100 gr. de queso afuega'l pitu blanco
3 gr. de sal fina
80 gr. de leche entera
1 clara de huevo
½ c/s de azúcar

Calentar la leche con la sal y poner con el queso.

Triturar con la turmix y obtener una crema fina y lisa. A parte montar la clara con el azúcar y hacer un merengue.

Añadir el merengue a la crema de queso y dejar reposar en frío. (foto 1)

vinagreta de miel de brezo

1 c/s de miel de brezo
4 c/s de vinagre de módena
8 c/s de aceite de oliva virgen

Mezclarlo todo al momento de aliñar los gajos de manzana se cuecen en el microondas al vapor durante 2 minutos, dependiendo de la potencia del microondas.

galleta de maíz y cacao

50 gr. mantequilla
40 gr. de azúcar
2 gr. de sal
60 gr. de harina de maíz
15 gr. de cacao
½ c/c de levadura royal
1 c/s de yema

Montar la mantequilla con el azúcar y la sal. Añadir la yema y la mezcla de levadura, cacao y maíz. Estirar en capa en una bandeja de horno y cocer a 180° durante 20 minutos, dejar enfriar y con la manos moler. (foto 2)

montaje del plato

A la hora de montar el plato, colocar 2 gajos de manzana y sobre estos poner una cucharada de mousse (foto 3). Hacer unos rollitos con las anchoas y poner sobre estas mitades de tomate. Poner un poco de molido de cacao y maíz y aliñar.



foto 1



foto 2



foto 3