

¡Una de oreja!

La oreja es uno de los aperitivos más típicos de nuestro país, servido tanto en raciones como en tapas; guisada o a la plancha. En esta ocasión te vamos a enseñar a hacerla con otra técnica, confitándola, con un resultado muy original. Este plato se elabora con oreja de cerdo. No obstante, si se tiene ocasión de utilizar oreja de cerdo ibérico, el resultado es un aperitivo más sabroso y sano debido a que el cerdo ibérico es una de las mejores carnes que existen.

Preparación

Limpiamos y quemamos con un soplete los pelillos que puedan tener las orejas. Las introducimos en agua hirviendo junto con una cebolla claveteada y una pizca de sal. Bajamos la temperatura del fuego y dejamos cocer a fuego al mínimo por espacio de unas 10-12 horas. Una vez cocidas las retiramos del caldo, las escurrimos bien y las cortamos en dos partes, dejando por un lado la concha de la oreja y cortando en trozos pequeños el resto. Envolvemos con las conchas los trozos pequeños y sellamos con papel film, formando un embutido. Dejamos reposar el envoltorio durante 24 horas en el frigorífico. Por otro lado, y una vez reposada la oreja, elaboraremos una salsa incorporando una cebolla picada y los dientes de ajo picados a un cazo con un poco de aceite bien caliente. Rehogamos. Añadimos una pizca de pimentón y una cucharadita de harina. Removemos procurando que no queden grumos, e incorporamos un poco de caldo de cocción de las orejas. Dejar hervir un rato. En paralelo, cortamos lonchas del embutido de oreja de un grosor de, aproximadamente, dos dedos. Quitamos el papel film de alrededor e incorporamos los medallones de oreja a una sartén con un poco de aceite para dorarlos. Una vez dorados, retiramos. Salseamos el fondo de cada plato, incorporamos encima el medallón y napamos muy levemente cada medallón. Decoramos con una pizca de pimentón.

Ingredientes

Para 4 personas

2 orejas de cerdo

2 cebollas medianas

4 o 5 clavos de olor

2 dientes de ajo

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Una pizca de pimentón

Una cucharadita de harina

Utensilios

Tabla de cortar
Sartén
Cuchillos
1 olla
Cubiertos de servir
Papel Film
4 platos hondos
1 soplete

Instructor destacado



Pepe Gorines

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

 **SUPERMERCAD**