

Ostra de monte

La carne de caza es un elemento indispensable de la gastronomía de Ciudad Real, que este caso, el restaurante La Zagala nos lo presenta en formato tapa, fusionando la tradición y la vanguardia.

Instrucciones

1. Escabechamos la perdiz: la desmigamos y la reservamos. Con el caldo que ha soltado hacemos una crema de boletus.
2. Cogemos otro poquito de escabeche de perdiz: y se confita otra parte del boletus. Una vez confitados, los cortamos en dados y lo reservamos.
3. Montaje del plato: Cogemos La concha de una ostra vacía, primero echamos la crema de boletus, añadimos una cucharita de boletus confitados una poquita de perdiz en escabeche, una puntita de una cuchara de huevas de gamba roja y un puntito de gel de piparra, se añade un chorreo de AOVE y ya estaría el plato

Ingredientes

(para 6 personas)

200 gr. de perdiz escabecha-
da desmigada

500 gr. de boletus

150 ml de aceite de oliva
virgen extra (AOVE)

½ vaso de vinagre de vino (o
al gusto)

4 hojas de laurel

4 dientes de ajo

1 vaso de vino blanco de
Ciudad Real

100 gr. de huevas de gamba
roja

150 gr. de gel de piparra

Receta elaborada por el cocinero
Andrés Rodríguez Sánchez,
Restaurante La Zaranda
(Pje. Dulcinea del Toboso, 5. Ciudad Real)

