

CARPACCIO DE PAPA ANTIGUA CON SALPICÓN DE JAREA DE CHERNE, MANGO Y MARACUYÁ.



Chef María José Padrón

Restaurante La GastroTienda

Ingredientes:

1
jarea de cherne de unos 900 gramos.

3
papas antiguas d.o.p. islas canarias calibre 5cm

1 pimiento rojo.

1
pimiento verde.

1
cebolla morada.

3
maracuyá.

2
mangos.

1
limón.

600
ml de aceite.

200

ml de vinagre.

pimienta
negra.

sal.

flores y hojas de capuccina, brotes de rábano y shiso.

Elaboración.

Con la ayuda de un soplete o directamente en el fuego vivo quemamos la jarea de cherne por la parte de la carne. Mientras tanto ponemos una olla al fuego con suficiente agua como para cubrir la jarea una vez quemada.

Una vez que el agua está hirviendo sumergimos la jarea y la dejamos hasta que empiece a hervir, momento en el que bajamos el fuego y la dejamos a fuego lento durante diez minutos. Pasado este tiempo escurrimos el agua y la volvemos a cubrir con agua fría y ahí la dejaremos otros diez minutos.

Guisaremos las papas en agua con una cucharada de sal y con la piel.

Mientras tanto haremos un picadillo con la cebolla, el pimiento rojo y el pimiento verde en brunoise muy pequeña. Mezclaremos todo con el aceite, el vinagre, el zumo de el limón, la pimienta y el jugo de los maracuyá. Reservamos.

Escurrimos el agua de la jarea y con mucho cuidado le quitaremos la piel, las espinas y la

iremos añadiendo al picadillo anterior.

Cuando

lo tengamos todo junto lo mezclaremos y lo llevaremos a la nevera por una hora aproximadamente.

Mientras

tanto pelaremos el mango y lo picaremos también en brunoise y aprovecharemos todo el jugo que queda pegado a la pipa ayudándonos con las manos.

Pelaremos

las papas y las cortaremos a modo de carpaccio y las disponemos en la base del plato.

Pasada la hora de nevera mezclamos el salpicón de jarea con el mango, extendemos sobre el carpaccio de papas, decoramos con las flores y ... listo.

Tiempo: 2 horas 4-6 personas