

Lágrimas de Cerdo Ibérico con romesco y calçots

Por: Chef **Victor Pardo** // Restaurante [La Bonaigua](#), Barcelona

INGREDIENTES:

Lágrimas de cerdo ibérico

0,6 l aceite de oliva virgen extra

30 gr de sal

100 g de pistachos

300 g de [tomate](#) cherry amarillo

1 diente de ajo

150 g de pan tostado

Avellanas

Anchoas

Aceite de tomillo (200 ml de aceite de oliva suave y 25 gr de tomillo fresco)

Calçots o puerro.

Elaboración:

Cocción de las lágrimas: Atemperar las lágrimas con aceite de tomillo, marcarlas en la brasa con sal y pimienta. Reservar hasta emplatar y terminar con un golpe de horno a 200 grados.

Aceite de tomillo: Poner el aceite de oliva suave (200 ml) con el tomillo fresco (20 gr) en el vaso de la PacoJet y abatir hasta que esté congelado. Triturarlo y filtrarlo por una estameña hasta que salga un aceite muy verde y limpio.

Tierra de pistachos: Secar en el horno a 70º durante 3 horas, una vez estén bien secos, pelarlos, hacer polvo en la Thermomix, reservar.

Romesco: Escalivar en el horno los tomates cherrys con el ajo. Una vez horneado, extraerles la piel y poner en la Thermomix

los tomates, el ajo, sal, pimienta negra molida, avellanas tostadas, anchoa, y pan tostado para darle espesor. Triturar bien y finalmente añadir a hilo aceite de oliva virgen extra para emulsionar. Rectificar de sal y pimienta.

Calçots o puerro: Cortamos los calçots o puerro (sólo la parte blanca) por la mitad en vertical, los metemos en una bolsa y los envasamos al 100% con aceite sal y pimienta. Y los cocinamos en la Roner a 85 °C durante 45 minutos. A la hora de emplatar los marcaremos un poco en la brasa.

EMPLATADO:

Hacer unas lágrimas del romesco, poner tres o cuatro trozos de calçot o puerros, el tomate seco, el pistacho y por último, las lágrimas de cerdo cortadas por todo el plato, terminar con sal Maldon y un chorro de aceite de oliva virgen extra.