

Presa Ibérica marinada en px, cremoso de queso Arzua Ulloa y ali- o -li de aguacate

By Chef [Yago Crego](#)

Para la marinada de la presa:

- Antes de meter la presa en la marinada, aseguraos de limpiarla bien. Para la marinada necesitaremos:
- 150 ml de aceite de oliva
- 200 ml de vinagre de Pedro Ximénez
- 50 ml salsa de soja
- 50 ml Worcestershire Lea & Perris
- 1 trozo de jengibre rallado
- zumo de 2 limones

Sumergiremos la [presa en crudo](#) en esta marinada por unas 48 horas. debe conservarse en la nevera. Pasado ese tiempo la escurriremos, la envolveremos en film, intentando que nos quede con la forma más cilíndrica posible y la congelaremos para poder cortarla lo más fino posible.

Para el alioli de aguacate:

- 2 dientes de ajo
- 100 ml aceite de oliva
- 75 gr de aguacate
- zumo de medio limón
- 1 yema de huevo
- sal
- pimienta

Montamos la yema con el ajo y la mitad del aceite con una batidora o robot de cocina, cuando empiece a montar añadimos el aguacate y trituramos. Cuando la mezcla sea homogénea, vamos añadiendo muy poco a poco el resto del aceite hasta que

alcance una textura firme. Añadimos el zumo de limón, la sal y la pimienta y mezclamos con una espátula.

Para el cremoso de Arzua-ulloa:

- 250 gr de queso Arzua-ulloa (cortado en dados)
- 500 ml de nata 35%
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de maizena
- sal
- pimienta

1. En un cazo calentamos la nata y derretimos el Arzua-ulloa sin que esta mezcla llegue a hervir.

2. En otra olla derretimos la mantequilla. Cuando esté completamente derretida, agregamos la maizena, tamizandola y hacemos un roux.

3. Vamos añadiendo y mezclando la nata infundionada con el roux en 3 veces, como si se tratase de una bechamel.

4. Cuando la salsa haya alcanzado una buena consistencia, salpimentamos y dejamos reposar en nevera.

Montaje

Cortamos la presa en lonchas finas y disponemos en un plato como se muestra en la foto, con algo de volumen.

Vamos distribuyendo pequeñas quenelles del alioli de aguacate y del cremoso de queso por encima de la carne.

Tostamos unos piñones y los disponemos alrededor del plato.

Cortamos algunos alcaparrones y también alcaparras, se puede usar unas piparras e incluso pepinillos cortados en dados.

Decoramos con micromezclum, cebollino o alguna hierba de vuestro gusto y añadimos unas briznas de sal maldon, un chorro de aceite de oliva virgen extra y pimienta negra.