

Grelos IXP de Galicia con porco celta e xelatina de faba de Lourenzá

JAVIER GONZÁLEZ



Ingredientes

4 persoas

- 1 feixe de grelos IXP Grelos de Galicia
- 100 g de panceta de porco celta
- 100 g de cachucha
- 80 g de chourizo galego
- 120 g de cabeceiro de lombo salgado
- 125 g de fabas IXP Faba de Lourenzá
- 1 pata de tenreira galega
- 2 dentes de allo
- 1 dl de aceite de oliva virxe extra
- Pemento picante ao gusto

Elaboración

1. Poñer as fabas en remollo durante 12 horas.
2. Cocelas xunto coa pata de tenreira ata que estean moi tenras.
3. Triturar as fabas con 100 g da carne da pata e 230 ml do seu caldo ata obter unha crema fina. Reservar en frío para que xelifique.
4. Noutra pota, refogar a panceta, o chourizo e o cabeceiro de lombo a lume medio.
5. Engadir o allo picado e, por último, os grelos troceados. Saltear brevemente e deixar arrefriar.



Continuación

Grelos IXP de Galicia con porco celta e xelatina de faba de Lourenzá

Montaxe

1. Estender a cabeceira de lombo moi fina sobre filme transparente.
2. Colocar enriba os grelos salteados e presionar formando un círculo.
3. Dispor no centro un cubo de xelatina de fabas.
4. Enrolar coa axuda do filme formando un cilindro.
5. Refrixerar un mínimo de 1 hora.
6. Retirar o filme e fornear 12 minutos a 150 °C.
7. Empratar e acompañar con zume de fabas e pata, rematando cunhas gotas de AOVE e pementón.