Cocido galego con lacón e grelos
(IXP Lacón Galego - IXP Grelos de Galicia - IXP Fabas de Lourenzá)

YAYO DAPORTA

Ingredientes

4 persoas

Para o cocido

- ½ cacheira de porco celta
- 1 lacón IXP Lacón Galego
- 1 xarrete de tenreira galega IXP
- 1 kg de panceta de porco celta
- 1 kg de chourizo de Lalín
- 500 g de fabas de Lourenzá IXP
- 1 feixe de grelos IXP Grelos de Galicia
- 1 repolo

Para o aceite de chourizo

- 1 kg de chourizo de Lalín
- 500 ml de aceite de xirasol

Para a crema de grelos

- 1 feixe de grelos IXP

Para a crema de verduras

- 2 cenorias
- ½ repolo
- ¼ feixe de grelos IXP
- 1 pataca de Galicia

Para as esferas de grelo

- 200 ml de crema de grelos IXP
- 3 g de gluconolactato
- 4 g de alginato
- 1 l de auga

Para a emulsión de chourizo

- 300 ml de aceite de chourizo
- 40 g de glicemul

Continuación

Cocido galego con lacón e grelos

Elaboración cocido

1. Introducir todas as carnes nunha pota con auga fría e iniciar a cocción.
2. Cando comece a ferver, baixar o lume e cocer suavemente durante 3 horas.
3. Retirar as carnes, desosar e cortar en dados de aproximadamente 2 × 2 cm.
4. Mesturar todas as carnes e formar paquetes duns 200 g envoltos en film ou papel.
5. Reservar en frío.
6. Coar e reservar o caldo resultante da cocción.

Elaboración follas de grelo

1. Escaldar as follas de grelo en dúas augas diferentes, durante uns 30 segundos cada vez.
2. Arrefriar rapidamente en auga con xeo e escorrer.
3. Desenvolver os paquetes de carne e volver envolvelos utilizando as follas de grelo.
4. Reservar para quentar ao vapor no momento do servizo.

Elaboración fabas

1. Cocer as fabas no caldo do cocido durante uns 30 minutos a lume suave, ata que estean tenras.
2. Reservar.

Continuación

Cocido galego con lacón e grelos

Elaboración crema de grelos

1. Escaldar medio feixe de grelos en dúas augas distintas e arrefriar rapidamente.
2. Cocelos durante 5 minutos en caldo do cocido.
3. Triturar ata obter unha crema fina e pasar por un coador.

Elaboración esferas de grelo

1. Mesturar a crema de grelos co gluconolactato.
2. Preparar un baño con 1 litro de auga e o alginato, triturando ben para disolvelo.
3. Coa axuda dunha culler ou dosificador, formar pequenas esferas de crema de grelos e mergullalas no baño de alginato.
4. Deixar esferificar durante 1 minuto.
5. Retirar e pasar a un baño de auga limpa.
6. Reservar en aceite de xirasol.

Elaboración aceite de chourizo

1. Trocear o chourizo.
2. Confitar no aceite de xirasol a 95 °C durante 2 horas.
3. Coar e reservar o aceite aromatizado.

Continuación

Cocido galego con lacón e grelos

Elaboración emulsión de chourizo

1. Quentar o aceite de chourizo ata 60 °C.
2. Incorporar o glicemul e triturar ata obter unha emulsión estable.
3. Reservar nun biberón.

Elaboración crema de verduras

1. Cocer as cenorias, o repolo, os grelos e a pataca en caldo do cocido durante uns 45 minutos.
2. Triturar ata obter unha crema fina.
3. Coar e reservar quente.

Empratado

1. Debuxar un brochazo de crema de grelos na base do prato.
2. Colocar sobre el o timbal de cocido envolto en grelos, previamente quente ao vapor.
3. Engadir unha porción de fabas.
4. Dispor algúns puntos de crema de verduras.
5. Engadir a emulsión de chourizo.
6. Rematar coas esferas de grelo.