

“Tripa de bacalao con guisantes”



Víctor Quintillà

Propietario y chef del restaurante Lluerna (una estrella Michelin)



La receta

Marzo

INGREDIENTES:

- ½ kg de tripa de bacalao salada
- 200 gr de cebolla de Figueres picada
- 30 gr d ajo picado
- 200 gr de tomate maduro rallado
- 1 guindilla
- 100 gr de morcilla negra
- 200 gr de guisantes
- 2 gr de pimentón rojo de la Vera dulce
- 2 gr de cebollino picado
- 20 gr de vino rancio

ELABORACIÓN:

Poner a remojo la tripa de bacalao toda una noche. Al día siguiente se escalda con agua hirviendo y reservar dentro del agua hasta que se enfríe.

Por otro lado, se pone aceite de oliva extra virgen en una cazuela y se sofríe la guindilla picada; seguidamente se añade el ajo y cuando desprenda el aroma, sin coger color, se añade la cebolla, se deja sofreír a fuego lento, y cuando esté muy sofreída se añade el pimentón rojo y a continuación el tomate. Se sofríe todo el conjunto.

Cortar la tripa a trozos y reservar el agua.

En los últimos cinco minutos añadir la morcilla cortada a dados y los guisantes y dejar cocer todo el conjunto.

En el momento de servir se añade cebollino picado.



Elaboración: 45 mins / 4 personas

¡Es tiempo de guisantes!