

## LOMO DE VIEJA ASADO CON CALDO DE PUCHERO, BATATA DE JABLE A LA BRASA, SUS VEGETALES Y PURÉ DE ESCALDÓN

### PARA LA VIEJA

**Ingredientes:**

180 gr. de lomo de vieja

**Elaboración:**

Limpiamos la vieja de tripas y escamas, des espinamos y cuadramos los lomos en la ración deseada. Marcar el lomo de vieja en sartén o plancha por la parte de a piel durante 1 minuto aproximadamente, terminar en horno a 10°C hasta que obtengamos unos 48°C en el interior del producto.

### PARA EL CALDO DE PUCHERO

**Ingredientes:**

1,5 kg. de garbanzo de secano

½ gallina fresca

300 gr. de hueso de jamón

600 gr. de falda de vaca

500 gr. de pata de ternera

300 gr. de costilla de cerdo

3 l. de agua

200 gr. de piña de millo

150 gr. de habichuelas

300 gr. de col blanca

200 gr. de zanahoria

200 gr. de calabaza

200 gr. de calabacín

150 gr. de pera

50 gr. de ajo

c/s de comino

azafrán

sal

**Elaboración:**

Ponemos en un caldero con el agua al fuego y añadir las carnes bien limpias de grasa, dejamos cocer una media hora e incorporamos los garbanzos (previamente en remojo de la noche anterior) y la piña de millo, pasada una hora aproximadamente, añadimos las verduras por orden de dureza, una vez que los garbanzos estén tiernos junto con las verduras, añadimos un majado de ajo y azafrán, rectificamos de sal. Colamos parte del caldo y dejamos reducir hasta conseguir una salsa espesa y brillante.

## **PARA LA BATATA DE JABLE A LA BRASA**

### **Ingredientes:**

500 gr. de batata de jable  
Aceite de oliva  
Comino  
Sal

### **Elaboración:**

Pelamos la batata y hacemos rectángulos de 7cm por 3cm aproximadamente, reservamos.  
Con el aceite de oliva infuisonamos el comino.  
Envasamos la batata con el aceite de comino y cocemos al vapor a 100°C durante 25 minutos más o menos, sacar de la bolsa y marcar en jospser o parrilla, reservar.

## **PARA EL PURÉ DE ESCALDÓN**

### **Ingredientes:**

200 gr. de gofio de millo  
800 gr. de caldo de puchero  
c/s de sal de Janubio  
25 gr. de vinagre macho

### **Elaboración:**

Escaldamos el gofio en el caldo, añadimos la sal y el vinagre y mezclamos hasta conseguir una masa homogénea, un puré.

## **ACABADO Y PRESENTACIÓN**

En un plato semi hondo añadimos el caldo reducido de puchero, sobre él colocaremos el lomo de vieja con la piel hacia arriba, justo al lado colocamos la batata sobre la que colocaremos diferentes vegetales en texturas de las conforman el puchero, junto con un trozo de puré de escaldón y terminamos con un mojo de cilantro y brotes de temporada.