



# A Coruña Recetas

**BORJA MARRERO**

TEXEDA

## **SOPA TIBIA DE QUESO DURO DE TEJEDA CON ROCA DE GOFIO Y TRUFA NEGRA**

### **PARA LA SOPA DE QUESO**

**Ingredientes:**

80 gr. de queso duro  
2 c.s. de bienmesabe  
100 ml. de nata de cabra y oveja

**Elaboración:**

Cortamos el queso a trozos y lo dejamos diluir con la nata de cabra y oveja, una vez diluido añadir bienmesabe y dejar infundar unos 10 minutos, por último colar por un colador fino y reservar.  
Para la roca de gofio

### **PARA LAS VERDURAS**

**Ingredientes:**

5 gr. de tomate cherry  
5 gr. de coliflor  
5 gr. de calabacín

**Elaboración:**

Cortamos las verduras en dados uniformes y reservar.

### **PARA LA ROCA DE GOFIO**

**Ingredientes:**

5 gr. de trufa negra  
20 gr. de gofio  
10 gr. de claras de huevo  
10 gr. de yemas  
Azúcar

**Elaboración:**

Metemos todos los ingredientes en un sífo, añadimos dos cargas de gas y dejar reposar en nevera, una vez reposado poner en un recipiente y meter en microondas 45 segundos.  
Una vez tengamos el bizcocho, deshidratamos durante dos días a 60°C hasta que quede bien duro.

# ROPA VIEJA DE CABRA CON YEMA DE HUEVO A BAJA TEMPERATURA AHUMADO CON PINOCHA DE TEJEDA

## Ingredientes:

80 gr. de carne de cabra  
95 gr. de garbanzo  
10 gr. de huevo  
25 gr. de cebolla  
20 gr. de tomate  
25 gr. de zanahoria  
15 gr. de ajo  
1 c.s. de pulpa de pimiento choricero  
1 c.s. de concentrado de tomate  
Tomillo  
Romero  
Sal  
Pimienta

## Elaboración:

Hacemos un fondo para la cocción de las verduras, las rehogamos. Por otro lado sellamos la carne y la añadimos a las verduras y añadimos el concentrado de tomate y la pulpa de pimiento, añadimos agua hasta cubrir y dejamos cocer durante unas tres horas a fuego medio/bajo.

Por otro lado cocemos los garbanzos y reservamos.

Por último deshuesamos la carne y la mezclamos con los garbanzos añadiéndole el caldo de la cocción y dejamos reducir.

Para el huevo a baja temperatura cocerlo a 64°C durante 45 minutos, retirar la yema.

# ALBÓNDIGA DE CABRA CON VELO DE TUNERA

## PARA LAS ALBÓNDIGAS

### Ingredientes:

120 gr. de carne de cabra  
2 c.s. de almendra Tejeda  
1 c.c. de cebollino  
20 gr. de cebolla caramelizada

### Elaboración:

Picamos la carne de cabra y mezclamos con la cebolla caramelizada, cebollino y almendra. Boleamos, enharinamos sutilmente y freímos en aceite caliente durante 30 segundos.

## PARA LAS PAPAS

### Ingredientes:

30 gr. de papas  
Grasa de cabra

### Elaboración:

Torneamos las papas y las confitamos en grasa de cabra a 80°C durante 6 minutos.

## **PARA EL VELO DE TUNERA**

### **Ingredientes:**

50 gr. de tunera  
5 gr. de agar agar

### **Elaboración:**

Escaldamos la tunera e inmediatamente cortamos la cocción con agua y hielo, triturar bien y pasar por colador fino. Lo volvemos a poner al fuego y añadimos el agar agar hasta que empiece a hervir, extenderemos finamente en una bandeja y listo.

## **PARA EL JUGO DE CARNE DE CABRA**

### **Ingredientes:**

100 ml. de jugo de carne de cabra

### **Elaboración:**

Reducimos el jugo de carne de cabra a textura demiglace, añadimos las albóndigas, las papas y le damos una cocción de 3 minutos.