

COCIDO CON PELOTA DE MURO



Ingredientes

- 200 g de patatas
- 100 g de ternera para guisar
- 100 g de pelota de cocido
- 75 g de morcilla blanca
- 50 g de garbanzos
- 50 g de zanahoria
- 50 g de cardos
- Espesante basado en gomas (amilasa resistente)

Elaboración:

Cocido: Para elaborar el cocido se introducen todos los ingredientes en una olla a hervir hasta que estén tiernos (el grado de ternura se puede comprobar pinchando los ingredientes en un tenedor, por ejemplo). Después se separan cada uno de ellos en diferentes recipientes y se trituran con una batidora o Turmix hasta quedar en una textura homogénea en forma de crema o puré. Las diferentes cremas o purés se pasan por un pasa-puré para quitar todo tipo de tropezones e hilos que puedan quedar. Finalmente se mezcla con espesante de sabor neutro para conseguir diferentes texturas.

Presentación: Finalmente con una manga pastelera, bolsas de plástico y utensilios de cocina, como cucharas y tenedores, se les da la forma a cada ingrediente (con la cuchara para conseguir la pelota, con el tenedor para conseguir el cardo, con la manga pastelera para conseguir los garbanzos, etc.). Por último, se coloca en un plato para una correcta presentación.