

Restaurante Cobo Estratos

Plaza de la Libertad
Burgos

**Alcachofa con
láminas de lomo
y romesco de
pistacho.**



Productos **Tierra de Sabor** :

- Lomo de cebo Ibérico **Villar** [visitar web](#)
- Pistachos naturales **Pistacyl** [visitar web](#)



Alcachofa con láminas de lomo y romesco de pistacho.

Ingredientes

4 alcachofas
Aceite suave para confitar
6 láminas de lomo de cebo Ibérico **Villar**
Trufa fresca para rallar

- Para el romesco:

300 gr de pan sin gluten
200 gr de pistachos naturales **Pistacyl**
20 ml de aceite de oliva
1 tomate
1 pimiento rojo
1 ñora
1 cebolla

- Para el fondo de salsa de callos:

1 kilo de tripa de ternera para hacer el jugo de los callos
1 cebolla
1 cabeza de ajos
1 rama de romero
1 cayena
1 cucharilla de pimentón dulce
Sal
Agua para cocer los puerros



Restaurante **Cobo Estratos**



CASTILLA Y LEÓN

Preparación

1. En una olla rápida pondremos a sofreír la cebolla con la cabeza de ajos partida a la mitad y la rama de romero. Cuando haya cogido un poco de color, añadiremos el pimentón y seguidamente las tripas. Cubriremos con agua fría y añadiremos un poco de sal y pimienta negra. Cerraremos la olla y esperaremos a que suba la válvula de presión para cocinarlos unos 50 minutos aproximadamente. Sacaremos los callos y colaremos el caldo que reduciremos hasta que tenga la textura de salsa al evaporar bastante cantidad de agua y espesar con la gelatina que obtenemos en la cocción.

2. En cuanto a las alcachofas, limpiaremos las hojas exteriores que suelen ser más duras y las introduciremos en un cazo con aceite a confitar a fuego suave hasta que el corazón esté blando. Para saber esto podemos pincharlas con cuidado en la base y si entra sin problemas, las podremos retirar del aceite a un colador sobre un bol para que escurra la grasa. Una vez frías cortaremos las puntas de la alcachofa, que, como las hojas exteriores, pueden ser difíciles de comer. Las doraremos ligeramente en una sartén sin grasa, pero si por un casual tenemos un jardín o finca con barbacoa, podemos hacer unas brasas para darle un toque ahumado muy interesante.

3. Para el romesco hidrataremos en agua hirviendo las ñoras hasta que se reblandezcan por completo. Por otro lado, asaremos la cebolla, el pimiento, los ajos y el tomate. Una vez las tengamos listas trituraremos en una túrmix todos los ingredientes junto con los pistachos naturales y el pan sin gluten hasta obtener una salsa cremosa.

4. Montaremos el plato con un poco de jugo de callos en el fondo, dispondremos la alcachofa (si hacemos una ración individual) y encima unas lonchas de lomo. Terminaremos con un poco de romesco de pistachos sobre el plato para finalizar.

