



Ingredientes

- 4 trozos cuadrados de panceta cocinada al vacío
- 250 gramos de garbanzos de l'Anoia cocidos
- 15 gramos de aceite de sésamo
- 5 gramos de curry
- 30 gramos de aceite de oliva
- 8 lonchas de panceta ibérica
- 70 gramos de mahonesa
- 1 gramo de humo en polvo
- 20 gramos de panceta deshidratada

Puré de garbanzos de l'Anoia con panceta

España | Difícil | 1 hora | 4 personas | Primer plato

Este plato está inspirado en la unión de dos productos muy tradicionales de la cocina catalana: las legumbres y el cerdo. Se trata de una versión de la "botifarra con mongetes", un plato estrella de la gastronomía catalana, pero usando panceta y garbanzos fritos.



Utensilios

- ~ Sartén
- ~ cuchara
- ~ cuchillo



Preparación

- 1 Calentamos los garbanzos y los trituramos junto el aceite de oliva y el de sésamo. Añadimos el curry. Reservamos el puré de garbanzos tibio.
- 2 Cocinamos la panceta cocida al vacío en una sartén por los dos lados. Nos tiene que quedar un buen dorado por los dos lados (si no podemos conseguir esta panceta, podemos utilizar una panceta cruda que hayamos hervido en un caldo hasta que quede tierna).
- 3 Mientras doramos la panceta podemos aprovechar para freír la panceta deshidratada. Esta operación la tenemos que hacer con un aceite bien caliente. Una vez frita la panceta deshidratada (cortezas de cerdo) la reservamos.
- 4 Mezclamos el polvo de humo con la mahonesa.
- 5 Hacemos una quenelle de puré de garbanzos ya la ponemos encima de la panceta dorada en la sartén. Encima de la quenelle de garbanzos disponemos un par de lonchas de panceta ibérica, como si lo tapáramos con una manta. Introducimos éste montadito dos minutos en el horno a temperatura media.
- 6 Una vez listo, decoramos con las cortezas de cerdo.