

Home > Recetas Profesionales > Apionabo con papada de cerdo, de Joel Castanyé



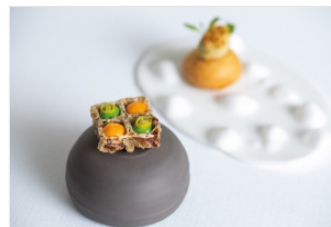
Apionabo con papada de cerdo, de Joel Castanyé



Clasificación de Recetas

- Arroz y Pastas
- Postres y Petit Fours
- Recetas de Carne
- Recetas de Pescado
- Snacks y Tapas
- Verduras y Legumbres

Receta Anterior



Snacks y Tapas

Gofre ibérico, de Ramces González



Para reflexionar sobre el valor de los alimentos y la importancia de no desperdiciarlos, la Asociación de Empresas del Gran Consumo AECOC ha lanzado [Estrellas contra el desperdicio](#), un libro solidario de recetas de aprovechamiento elaboradas por 30 chefs con estrella Michelin.

La Asociación asegura que el papel de los bancos de alimentos, especialmente durante la pandemia, es clave para ayudar a que miles de familias tengan acceso a una dieta alimenticia completa. Por este motivo, se destinará el dinero de las ventas a FESBAL (Federación Española de Banco de Alimentos).

Entre los cocineros que han participado en el libro encontramos a figuras como Ferran Adrià, Arzak, José

Andrés o **Joel Castanyé**, chef de La Boscana y uno de los protagonistas de [Saber y Sabor 183](#), que presenta esta receta de apionabo con papada de cerdo.

Tagliatelle de apionabo

1 u apionabo

Laminar el apionabo en láminas finas. Cortar las láminas con un cuchillo en tiras a manera de pasta tagliatelle. Racionar unos 20 gramos por persona y envolver dos raciones juntas en un papel ligeramente humedecido. Reservar.

Yema de huevo

150 g yema de huevo
sal

Cocinar la yema al baño maría hasta que alcance los 60°C. Retirar a otro recipiente y poner a punto de sal. Filmar a piel para que no haga una capa. Hacer esta preparación al día con la cantidad justa para utilizarla al momento.

Chicharrones de papada

100 g parte grasa de la papada del cerdo

Cortar tiras cortas y un poco gruesas de la parte grasa de la papada. Poner aceite en un cazo y echar la papada en frío. Llevar al fuego hasta que la papada esté crujiente. Retirar y colocar en papel absorbente. Salar.

Dados de papada

100 g parte magra de la papada del cerdo

Cortar dados de la parte magra de la papada y guardar en un recipiente de plástico hermético con unas gotas de aceite. Filmar a piel para que no se seque.

Otros

cs pimienta negra
cs queso curado

Acabado y emplatado

Saltear el apionabo con un poco de aceite hasta que esté cocinado. Poner a punto de sal, con cuidado porque la yema ya tiene sal. Poner el apionabo en un bol y añadir la yema. Mezclar bien y emplatar. Colocar unos chicharrones y unos dados de papada. Terminar con un poco de pimienta negra. Rallar por encima un queso curado tipo parmesano.

Lista de email

¡Recibe noticias y ofertas sobre Gastronomía Profesional!

Con la garantía de saber y sabor

Email

Publicidad

Productos y Equipamiento



Nuevos siropes de DaVinci Gourmet
DaVinci Gourmet

[Ver más productos y equipamiento](#)

Nuevo Libro

Ideas y recetas entre la cocina y la pastelería



Más información

Comprar Libro »

Tweets

Daniel Humm, chef de [#ElevenMadisonPark](#), ha tomado esta decisión al corroborar que el sistema alimentario actual no... <https://t.co/K50CBMG1rf>

Apionabo con papada de cerdo de Joel Castanyé (@LaBoscana_) es una de las recetas de aprovechamiento incluidas en... <https://t.co/UKKkAuYER> 05/05/2021

Publicidad