



RESTAURANTE  
**LA BOSCANA**

*Joël Castanyé Daniel*





# Apionabo con papada de cerdo

## INGREDIENTES:

### Para los tagliatelle.

- 1 apionabo

### Para la yema de huevo.

- 150 gr de yema de huevo
- Sal

### Para los chicharrones de papada.

- 100 gr de la parte grasa de la papada del cerdo

### Para los dados de papada.

- 100 gr de la parte magra de la papada del cerdo

### Otros.

- Pimienta negra

## PASO A PASO:

### Para los tagliatelle de apionabo.

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

### Para la yema de huevo.

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

### Para los chicharrones de papada.

- 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.
- Poner al fuego hasta que la papada esté crujiente. Retirar a papel absorbente y salar.

### Para los dados de papada.

- Cortar dados de la parte magra de la papada y guardar en un táper con unas gotas de aceite. Filmar la piel para que no se seque.

### Acabado y presentación.

- 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.

