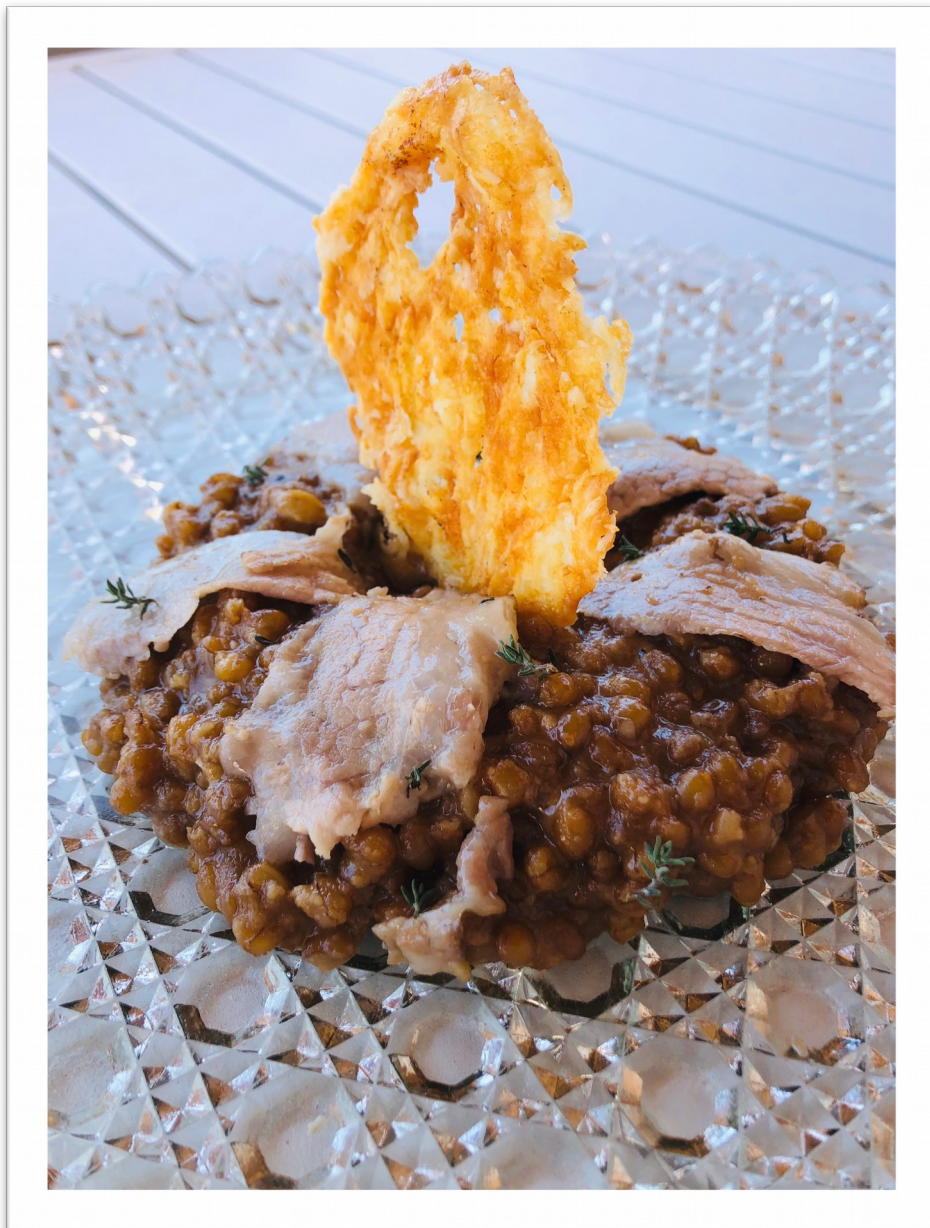


LAURA GALVÁN VALIDO

[Laura5gava@hotmail.com](mailto:Laura5gava@hotmail.com) / 660369088

# TRISSOTO PALMERO

Es un risotto con trigo del molino de Las Breñas, papada de cerdo proveniente de la isla, Malvasía de Teneguía, verduras del mercado y terminado con queso semi-curado de Las Cuevas.



## INGREDIENTES:

- Trigo del molino de Las breñas

- Zanahorias eco
- Ajos tiernos
- Cebollas eco
- Papada de cerdo ( de la isla)
- Manitas de cerdo ( de la isla)
- Queso semi-curado de Las Cuevas
- Malvasía de Teneguía (Naturalmente dulce)
- Vino tinto de Teneguía
- Sal gorda de Teneguía
- Pimienta
- Aceite de oliva

#### ELABORACIÓN:

1. En primer lugar, hay que poner en remojo el trigo la noche antes.
2. Blanqueamos las manitas para sacar la suciedad.
3. Limpiamos y picamos en mirepoix la verdura ( cebollas, zanahorias y ajos) y doramos bien. Añadimos las manitas y doramos también. Desglasamos con el vino tinto de Teneguía, esperamos a que se vaya el olor a alcohol y añadimos agua hasta cubrir y dejar cocinar a fuego lento.
4. Mientras se hace el caldo, cogemos la papada y la sopleteamos para quitar los pelos que pueda tener y la lavamos bien.

5. En una olla ponemos un poco de aceite y doramos la papada un poco, añadimos malvasía, pimienta, ajos y agua y cocinamos hasta que esté tierna, colamos y dejamos enfriar en la nevera.
6. Cocemos el trigo con agua y sal hasta que se abra como una cotufa y reservamos.
7. Colamos el caldo y dejamos reducir con malvasía hasta tener la consistencia deseada. Con ese caldo y un poco de trigo, como para una ración, cocinamos el trisotto con un poco más de malvasía y el queso de Las Cuevas para mantecarlo. Corregimos de sal.
8. Cortamos la papada en lonchas muy finas y lo ponemos encima del trisotto y sopleteamos para dorar y derretir un poco la grasa. Se termina el plato con una teja de queso de las cuevas hecha en la sartén.