

RESTAURANTE VÍCTOR GUTIÉRREZ
Salamanca

Bocata de lentejas de la Armuña y cochinillo Ibérico

INGREDIENTES:

Para las lentejas:

1 zanahoria
½ cebolla
Laurel
Caldo de ave
250 g lentejas

Para el cochinillo:

1 cochinillo de unos 2 kg

Para el velo de tomate:

200 g tomates rojos
25 ml. de agua
2 hojas de gelatina

Elaboración

Hacer un guiso de lentejas tradicional.

Para confitar el cochinillo cocerlo en ronner a 74 °C durante unas 10 horas; transcurrido este tiempo quitar la piel.

Para obtener la piel crujiente, ponerla en el horno a 250 °C durante 10 minutos.

Para el velo de tomate, triturar todos los ingredientes, colarlos por una estameña, recuperar el jugo y añadir la gelatina, extender sobre un papel siliconado y cortar.

Presentación

Sobre la piel crujiente poner la carne del cochinillo con la salsa de dicho alimento, las lentejas y unos brotes tiernos, rodajas de rabanito y cebolla roja. Encima, el velo de tomate.

Vino recomendado:

AALTO 2009
D.O. Ribera Duero



www.aalto.es

Las legumbres en la gastronomía del siglo XXI

Víctor Gutiérrez

VÍCTOR GUTIÉRREZ Salamanca

www.restaurantevictorgutierrez.com



Al peruano Víctor Gutiérrez le corresponde el gran honor de ser el único cocinero de nacionalidad española pero origen hispanoamericano galardonado con una estrella Michelin en 2003 y un sol en la Guía Repsol desde 2012.

En 1989 iniciaba su carrera en un restaurante familiar de Rosas, Cataluña, trabajando posteriormente en distintos establecimientos ubicados en la provincia de Salamanca. También realizó stages en Martín Berasategui, de Lasarte, y en Casa Solla, de Pontevedra, hasta que en junio de 2001 inauguraba en la capital charra el popular restaurante que lleva su nombre.

Víctor colabora habitualmente en eventos internacionales programados para promocionar la gastronomía castellano y leonesa. En mayo de 2005 participó en la presentación de vinos españoles dentro de la feria enológica celebrada en el London Tower Bridge. Aquel mismo año, en el mes de junio, exhibió la magia de sus platos en el Museo de Arte Moderno de Nueva York (MOMA), el restaurante Sea Grill del Rockefeller Centre y la Organización de las Naciones Unidas, de la misma ciudad.

En cuanto a su cocina, capaz de transformar el disfrute individual en jolgorio colectivo, el propio Víctor nos explica el secreto: raíces peruanas, alma española, pinceladas japonesas y guiños asiáticos.

Las legumbres

en la gastronomía del siglo XXI

