



Carpaccio de secreto ibérico, tomate semiseco y trufa blanca D'Alba

Autor: Carlos Barco, Restaurante Carlos Barco
(Carbajosa de la Sagrada, Salamanca)

Ingredientes para 4 personas:

Para el carpaccio:

- 500 gramos de secreto ibérico (a ser posible del centro de la pieza)
- 2 kg de sal marina.
- 1 gramo de sal nitro.
- 3 dl de aceite de oliva virgen extra variedad arbequina.
- 10 ml de aceite de trufa.

Para el tomate semiseco:

- 4 tomates de rama maduros y con el pedúnculo.
- 1 litro de almíbar t.p.t. con vainilla.
- Agua para escaldar.
- Agua con hielo para refrescar.

Además:

- 40 gramos de trufa blanca (tuber magnatum)
- C.s de sal negra de Hawai
- Cebollino fresco recién picado.

Elaboración:

Del carpaccio:

Retiramos el exceso de grasa de la pieza de secreto y la cubrimos por todas partes con la sal marina y la sal nitro. Mantenerlo en salazón durante 6 horas. Pasado este tiempo, sacar el secreto de la salazón, lavar con abundante agua fría, secarlo y sumergirlo en el aceite de arbequina con al aceite de trufa. Mantener frío 12 horas hasta consumirlo.

De los tomates semisecos:

Hacemos un corte en forma de cruz en el lado opuesto del pedúnculo. Ponemos agua a hervir y sumergimos los tomates un minuto. Los sacamos y los refrescamos en el agua con hielo. Una vez fríos los sumergimos en el almíbar de vainilla y los cocemos dos minutos. Pasado este tiempo, los sacamos del almíbar y los colocamos en una rejilla de vapor del horno y los secamos durante 12 horas a 70 grados. Comprobaremos que los tomates encogen y se arrugan, sin embargo potencian su sabor un 200%. Mantenerlos en frío, rociados con aceite virgen hasta su consumo.



Final y presentación:

Sacar la pieza de secreto del aceite y escurrirlo bien. Cortarlo muy finito ligeramente al bies con la ayuda de un cuchillo jamonero muy afilado. Debemos cortar unos 150 gramos por persona. Colocar en un extremo del plato el tomate semiseco, espolvorear la sal negra y el cebollino, y en el último momento rallar la trufa sobre el Carpaccio: unos 10 gramos por persona (+- 15 láminas de trufa). Abrillantar el carpaccio con la mezcla de aceite virgen y aceite de trufa.