

Cocinero: **Jesús Prieto Serrano**
 Restaurante: **Serrano (Astorga)**

Tiempo: **50 min.**
 Categoría: **Entrante**

Coste: **Barato**
 Dificultad: **Media**

Ingredientes

(Para 4 personas)

Manzana reineta del Bierzo	1 unidad
Pera conferencia del Bierzo	1 unidad
Pimientos del Bierzo asados	100 gr
Castañas del Bierzo en almíbar ...	250 gr
Garbanzos de pico pardal	500 gr
Laurel	1 hoja
Cebolla	1 unidad
Hueso de jamón	1 unidad
Huesos de pollo	
Zanahoria	1 unidad
Lonchas de cecina de Astorga	100 gr
Brotos frescos (canónigos, hoja de roble, escarola, rúcula...)	200 gr

Para la vinagreta

Tres cucharadas soperas de aceite de oliva, una cucharada soperas de vinagre de mención y una cucharada de miel.

Elaboración

Para los garbanzos

Poner a remojo los garbanzos en abundante agua. Pasadas al menos 12 horas, en una olla a presión, poner 1 litro de agua el laurel, la cebolla, el hueso de jamón, hueso de pollo y la zanahoria a fuego fuerte (punto de sal). Ecurrir y lavar los garbanzos, y cuando el agua esté caliente, añadirlos a la olla (los garbanzos deben de estar cubiertos por al menos 3 cm de agua) y cerrar. Cuando empiece a silbar, bajar el fuego manteniendo la salida de vapor al mínimo. El tiempo es variable según la variedad de garbanzo. Un tiempo medio puede ser 45 minutos para garbanzos. Apagar el fuego y una vez fría, abrir la olla y comprobar si los garbanzos están cocidos. Si están duros

podemos seguir cociendo. Reservar en el caldo.

Para la vinagreta

Pelamos la manzana y la pera y las descorzamos. Picamos en dados y añadimos a la vinagreta de tres cucharadas soperas de aceite de oliva, una cucharada soperas de vinagre de mención y una cucharada de miel. Reservar.

Para los pimientos y la cecina

Los pimientos asados y la cecina los cortamos en juliana y los salteamos en un chorrito de aceite junto con las castañas enteras en almíbar.



Montaje del plato

Una vez limpios nuestros brotes frescos, disponemos en un plato hondo, añadimos los garbanzos escurridos templados, el salteado de pimientos, cecina y castañas. Y aliñamos con nuestra vinagreta de manzana y pera.