

Cocinero: **Antonio González**
 Restaurante: **El Rincón de Antonio (Zamora)**

Tiempo:..... **4 horas**
 Categoría:..... **Entrantes**

Coste:..... **Barato**
 Dificultad:..... **Baja**



Ingredientes

(Para 4 personas)

Garbanzos de Fuentesauco	200 gr
Carrillera de Ternera de Aliste ..	1 unidad
Zanahoria	1 unidad
Cebolla	1 unidad
Calabacín	1 unidad
Nabo	1 unidad
Setas variadas	500 gr
Aceite de girasol	

Elaboración

Para los garbanzos

Poner en remojo los garbanzos 12 horas (máximo 14 horas) con agua caliente y sal. Cocer en agua durante 4 horas a temperatura suave.

Para la carrillera

Guisar la carrillera a modo tradicional entera con un sofrito de cebolla.

Para las verduras

Partir las verduras en cuadros, colocar en recipiente hondo, tapar con film y cocer al vapor en microondas.

Para las setas

Confitar las setas enteras en aceite de girasol. Dejar enfriar y cortar en dados.

Montaje del plato

Triturar los garbanzos en Thermomix (o brazo mecánico, batidora) sin caldo. Cortar la carrillera en cuadros. Colocar la crema de garbanzos y sobre ésta unos dados de carrillera, verduras y setas.

Consejo

Los garbanzos, una vez cocidos, se pueden utilizar para otros platos, y la carrillera podemos usarla como embutido, por ejemplo para sandwiches.