

Cocinero: **Victor Martín**
 Restaurante: **Trigo (Valladolid)**

Tiempo: **5 / 6 horas**
 Categoría: **Carnes**

Coste: **Bajo**
 Dificultad: **Media**

Ingredientes

(Para 4 personas)

Lengua de Ternera Morucha	750 gr
Pie de ternera	1 unidad
Zanahoria	2 unidades
Puerro	2 unidades
Cebolla	1 unidad
Perejil, guindilla	
Agua	20 litros
Fondo de ternera	20 cl
Cangrejo de río	2 kg
Caldo de ave	2 litros
Ajo	2 dientes
Sofrito	150 gr
Vino	20 cl
Brandy	1 cl
Aceite de oliva	5 cl
Harina, levadura, agua, sal	

Elaboración

Para la lengua de morucha

En una marmita cocemos la lengua junto con el pie de ternera, la verdura y los 20 litros de agua. Por espacio de 5 ó 6 horas lo dejaremos cocer a fuego lento.

Para los cangrejos

Los cangrejos los lavamos y los retiramos uno a uno el intestino. Los separamos la cola de la cabeza, escaldamos y pelamos uno a uno. Reservamos. Por otro lado, abrimos la cabeza de los cangrejos y las saltemos con el aceite, ajo, guindilla, sofrito, vino blanco y brandy, según la receta de mi abuela. Dejamos guisar por espacio de unos 30 minutos.

Colamos la salsa y reservamos la parte de las patas del cangrejo que secaremos en el horno a 65 grados durante 3 horas. Con la ayuda de



un robot hacemos polvo. Con la harina, agua, levadura, sal y el polvo de los cangrejos elaboramos pan, secaremos y moleremos para rebozar los cangrejos en el último momento.

Para el resto del plato

El pie de ternera una vez cocido lo deshuesamos y lo turbinamos en el robot haciendo una pasta. Salpimentamos y extendemos entre papel sulfurizado. Una vez frío lo cortamos. Introducimos al horno entre dos siliconas a 160 grados durante 12 minutos y obtendremos las galletitas crujientes de pies.

La lengua ya cocida la pelamos bien y cortamos cuatro porciones similares de su parte gruesa. Por último, reducimos la salsa de los cangrejos y mezclamos con el fondo de ternera al gusto. Marcamos las colas de cangrejo en la plancha e introducimos en la salsa sin cocer más. Salpimentamos la lengua y la marcamos el plancha por todos sus lados hasta que coja un color apetecible y suficiente calor.

Montaje del plato

Colocamos la lengua en el plato, salseamos, sobre ésta las colas de cangrejo rebozadas con el pan de cangrejo y por último las galletitas de ternera. Adornamos con unas hierbas y le añadimos unas gotas de aceite de pimentón.