

Cocinero: **Óscar García**
 Restaurante: **Baluarto (Soria)**

Tiempo:..... **2 horas**
 Categoría:..... **Carne**

Coste: **Medio**
 Dificultad: **Media**

Ingredientes

(Para 4 personas)

Torrezno de Soria	300 gr
Patata	100 gr
Caldo de verduras	100 gr
Nata	50 gr
Aceite suave	50 gr
Un hongo de Soria mediano	
Sal y pimienta blanca	

Elaboración

Para la panceta

Hay dos opciones. La que lleva más tiempo consiste en confitar la panceta de Soria a vapor durante doce horas a 70 grados. Después, se separa la corteza de la parte magra y se deshidrata la corteza durante doce horas a 99 grados.

La más sencilla para desarrollar en casa, consiste en aprovechar la elaboración de un cocido para cocer la panceta de Soria durante 90 minutos.

Cocemos la panceta en caldo de cocido durante una hora y media. Y, en vez de deshidratar las cortezas se pueden comprar las cortezas que se venden como *snack*.

Para la patata

Cocer la patata y, una vez pelada, se añade el caldo, la nata y por último el aceite.

Todo este conjunto lo pasamos por la thermomix o brazo eléctrico y ponemos a punto de sal y pimienta.

Para el hongo

Limpiamos bien el hongo y lo cortamos en dados o láminas; una vez cortados salteamos a fuego fuerte.



Montaje del plato

Ponemos en la base del plato la crema de patata, sobre ella la panceta de Soria que, tras confitarla o cocerla (dependiendo de la opción que se elija), se marca a la plancha para dar textura.

Después, disponemos a un lado los hongos de Soria salteados y por último la corteza que hemos frito anteriormente (o hemos comprado en una bolsa de aperitivos). Decoramos con un poco de perejil.