

MONTADITO NÓRDICO

De Solomillo curado con tetilla ahumada, mermelada de pimiento de Padrón y crema de albahaca.

Un bocado de autor inspirado en la estética nórdica pero de alma gallega al cien por cien. Tostada de pan de maíz gallego, delicadas lonchas de solomillo curado, el corte más noble y delicado de García Marcos.

Queso Tetilla ligeramente ahumado a la llama y la sorpresa dulce-picante de la mermelada de pimiento de Padrón. Alto, fotogénico, memorable.

Ingredientes · 4 personas

- . 160 g solomillo curado (lonchas finas)
- . 100 g queso Tetilla D.O. Galicia
- . 8 pimientos de Padrón (pequeños)
- . 1 cda azúcar
- Sal
- Vinagre manzana
- . 4 rebanadas pan de millo (maíz gallego)
- . 1 manojo albahaca fresca
- . Aceite de oliva
- Piñones tostados
- . Flor de sal
- Brotes de albahaca

Elaboración

1. **Mermelada de Padrón:** fríe los pimientos enteros, pela y tritura con azúcar, una gota de vinagre, sal y una cucharada del aceite de freír. Debe quedar densa y brillante.
2. **Crema de albahaca:** tritura la albahaca con aceite de oliva, piñones, sal y una gota de limón. Textura de pesto fluido pero sin parmesano para no robar protagonismo.
3. **Tetilla ahumada:** corta el queso en lonchas de 3 mm y pásalas 30 segundos por plancha muy caliente, solo para marcar y dar aroma a quemado.
4. **Montaje vertical:** sobre la tostada de pan de millo, extiende la crema de albahaca, coloca el queso, encima las lonchas de solomillo en rosetón, un punto de mermelada y flor de sal. Brotes de albahaca al final.

Tip de showcooking:

La mermelada de Padrón dura 2 semanas en nevera. El montaje es visual y vertical, ideal para fotografiar en Instagram y para coger con dos dedos en una feria. Sirve sobre una pizarra para máximo efecto.