



SECRETO JOSELITO	100 G
TRIGO TIERNO	100 G
CHALOTA	1 UD
PUERRO	1 UD
AJETES	6 UD
CHIPIRONES	2 UD
MANTEQUILLA	50 G
CUCHARADITA DE HARINA	1 UD
CALDO	200 ML
SAL Y PIMIENTA NEGRA	-
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-

Clara | @claravillalon | claravillalon.com

Trigo meloso de Secreto Joselito, chipirón y ajetes

ELABORACIÓN

- Herviremos el trigo en agua con sal durante 7-8 minutos.
- Pelamos el puerro y lo picamos junto a la chalota y el ajo en brunoise, y los ponemos a sofreír en un cazo, a fuego bajo, con un poco de aceite de oliva virgen extra y un poco de sal. Lo tapamos para que se condense su propio vapor. Lo dejamos pochando.
- Limpiamos los ajetes, los pelamos y los troceamos. Reservamos.
- Limpiamos y troceamos el Secreto Joselito.
- Limpiamos los chipirones, quitando la pluma interior, y los troceamos.
- Cuando el pochado esté listo incorporaremos un poco de mantequilla, la derretiremos y añadiremos la harina. Dejaremos sofreír con la harina 1 o 2 minutos, para que no esté cruda, y cuando ya esté cocinada incorporaremos el caldo de cerdo.
- Dejaremos cocinar el caldo hasta que se ligue por la acción de la mantequilla con la harina.
- Saltearemos en una sartén a fuego muy vivo el Secreto Joselito, para que esté dorado por fuera pero tierno por dentro. Añadiremos un poco de sal y de pimienta.
- Cuando la carne ya esté hecha añadiremos los ajetes troceados y los chipirones. Salteando bien los tres productos juntos.
- Añadimos el trigo previamente cocido y escurrido a nuestro salteado de Secreto, ajetes y chipirones. Salteando un poco más y añadiendo un poco de aceite si es necesario.
- Incorporaremos el caldo poniéndolo todo a fuego fuerte para que el caldo se evapore un poco y ligen todos los elementos del guiso.