

# Paletilla de chivo lechal malagueño con migas y manzana glaseada

## Ingredientes

- - 1 paletilla de chivo lechal
- - 1 cabeza de ajo
- - 2 cebollas
- - 50 cl de vino blanco
- - Romero y tomillo al gusto
- - Pan del día anterior a ser posible
- - 50 grs. de jamón ibérico
- - 1 manzana Ganny Smith
- - 40 grs de azúcar moreno
- - 40 grs de mantequilla
- - 50 cl de AOVE
- - Sal

Compartimos esta espectacular receta, de la que hemos hablado en el artículo [El Chivo Lechal Malagueño](#), y que es obra de **Marcos Granados Aragón**, chef del restaurante [Café de Bolsa](#), situado en pleno centro de Málaga. Un plato con el que podéis quedar fenomenal, y es mucho más sencillo de elaborar de lo que aparenta en un primer momento.

### Preparación:

- Limpiamos bien la paletilla de exceso de grasa y partes oxidadas y del sello de D.O.
- Introducimos la paletilla en una olla y la cubrimos de aceite de girasol y agregamos una rama de tomillo, otra de Romero y medio diente de ajo. Lo que vamos a hacer es confitarla a una temperatura controlada de 80-85 grados, así que debemos tener cuidados de que el aceite no alcance mucha temperatura; para ello debemos de ir

apagando y encendiendo al fuego (siempre a la mínima potencia) según veamos. El efecto debe de ser un borboteo leve del aceite.

- Cocinaremos la pieza de carne hasta que notemos que el hueso se separa perfectamente de la carne...ese es el punto. A continuación, la deshuesamos en caliente con sumo cuidado y reservamos tanto los huesos como el aceite.

- Los huesos los tostamos muy bien al horno y el aceite lo enfriamos ya que contiene la gelatina de haber confitado la paletilla, que es lo que nos interesa recuperar. Una vez frío el aceite y por decantación, veremos que abajo tenemos una lámina coagulada y gelificada de la proteína del chivo. La recuperamos sin que nos quede demasiado aceite adherido.

- Por otro lado vamos a hacer el jugo del asado. Picamos dos cebollas a "grosso modo" y un par de dientes de ajo, y lo doramos muy bien en una olla. Seguidamente vertemos el vino blanco, los huesos tostados junto con los recortes de haber limpiado la paletilla previamente y la gelatina del confitado. Reducimos y echamos agua y una ramita tomillo fresco. Dejamos cocer durante una hora más o menos y colamos. Volvemos a hervir y ligamos este caldo de chivo con un poco de "maicena express" para darle un toque a salsa.

- Picamos el pan con el cuchillo en trozos medios, y también 3 ó 4 dientes de ajo y el jamón que doraremos todo junto en una cazuela a fuego suave hasta que quede totalmente crocante. Rectificamos de sal y reservamos.

- Para las manzanas, haremos un caramelo con el azúcar moreno, luego echamos la mantequilla y por últimos los gajos de manzana que habremos pelado y descorazonado previamente. Iremos glaseando hasta que se forme una película de caramelo alrededor de la manzana y listo.

- Sobre un plato colocamos las migas crujientes para depositar ahí la paletilla, que la habremos tenido, ya deshuesada, durante 20-25 min. en el horno a 190 grados y retándola con el jugo que hemos hecho. Nos debe de quedar totalmente dorada y crujiente y por dentro jugosa, ese es el punto.

- Por último, disponemos los gajos de manzana glaseada lo más artísticamente posible.

- Colocamos unas flores de romero encima de paletilla y ¡listo!

## **Un truco para los más "cocinillas":**

- Se puede cocinar también con un sistema de vacío, para ello tendremos que envasar la paletilla con los aromáticos, el ajo y un poco de aceite. Cerrar al vacío y sumergir en agua a 65 grados durante 12 horas. El resultado será espectacular.

*Texto de **José Cabello**, director de [SobreGustos Comunicación](#)*