

COSTILLA ERREMENTERI

Costilla de cerdo Gorriño sobre puré de patatas al aroma de trufa, hongos y acompañada de dátiles rellenos de puré de manzana.

INGREDIENTES (para 4 personas):

1 Costillar de cerdo (8 palos)

Aceite de oliva

Salsa Teriyaki

Sal

Vino blanco

4 Patatas medianas variedad Monalisa

50 grs de Mantequilla

100 ml de leche de vaca

Aceite con aroma a trufa

300 grs de Boletus

¼ de cebolla roja

4 Manzana reineta gris

2 Cucharadas azúcar

Zanahorias, espárragos trigueros, flores, etc....

RECETA

1.-Preparar el Rooner, Sous-vide o similar con una temperatura de 65º.

2.-En una bolsa de envasar al vacío introducir la costilla, dos cucharadas de aceite, dos cucharadas de salsa Teriyaki y dos cucharadas de vino blanco. Envasar al vacío.

3.-Teniendo la temperatura a 65º introducir la bolsa con la costilla con una temperatura estable de 65º, 18 horas de cocción.

4.- Para el puré de patatas, siempre en agua fría poner las patatas y cocer hasta que introduciendo la punta del cuchillo hasta el centro de la patata, esta resbale hasta soltarse. Pelar las patatas y pasarlas por el pasapuré. Aún calientes las patatas añadir la mantequilla en dados y remover. Poner al baño María y seguir removiendo añadir leche de vaca (siempre caliente) hasta conseguir la textura deseada. Pasarlo por un colador y añadir el aceite con aroma de trufa al gusto (no pasarse). Todo lo anterior al baño María.

5.- Para los hongos, en una sartén con el fuego medio, picar la cebolla roja muy fina, hacerle sudar. Trocear los hongos y añadir a la cebolla. Una vez al punto deseado ir añadiendo poco a poco leche de vaca para conseguir una textura similar al puré de patata.

6.-Para el puré de manzana, limpiar, pelar y descorazonar las manzanas. Poner un cazo a fuego medio, en un dedo de agua cortar las manzanas en láminas y dos cucharas de azúcar. Dejar cocer. Pasar por el pasapuré y seguidamente por el colador.

7.- Sacar la costilla del Sous-vide. Cortar una esquina de la bolsa y verter el líquido obtenido sobre un cazo, pasaremos por un colador para eliminar las posibles impurezas que tenemos dentro de esta. Añadir un par cucharadas de salsa Teriyaki y vino blanco, reducir.

8.- Sacar las costillas de la bolsa, cortar dejando en cada trozo un palo, si nos animamos podemos soltar parte del palo de la carne con un cuchillo fino. Poner una sartén al fuego cuando esté humeante echar una cucharada de la salsa que estamos reduciendo y marcar cada trozo de costilla. Con la salsa del fondo de la sartén ir salseando la costilla.

9.- Deshuesamos los dátiles y en su interior metemos un trocito de costilla y lo rellenamos de puré de manzana.

10.- Para la presentación, en un fondo de puré de patata, intercalar los hongos, sobre lo anterior colocar las costillas. Colocar los dátiles rellenos en el plato. Como el plato nos quedará bastante sobrio podemos adornar con unos puntos o líneas que hagamos con emulsión de zanahorias, unas puntas de espárragos trigueros o incluso con unas flores comestibles.



Legutioko Errementeri Elkartea

Iosu Frdz. de Larrinoa Lpz. de Bergara

22/11/2018