

Modalidad: Cocina Tradicional Malagueña
Nombre de la receta: "Aprovechamiento de un Puchero"
Autor: Álvaro Salido Pérez

Ingredientes:

Agua
Zanahoria
Patata
Apio
Nabo
Hierba buena
Hueso añejo
Morcillo de ternera
Pollo
Costillas de cerdo
Papada de cerdo
Manitas de cerdo
Sal
Chalota
nata
Harina
Yogurt
Levadura
Huevo
Mantequilla
Manzanilla
Aove
Aceite girasol



Elaboración:

Comenzaremos cocinando un puchero de la manera tradicional, partiendo desde frío y cocinando todos los ingredientes el tiempo necesario.
Una vez tengamos el puchero empezaremos la elaboración del plato.

- Pan de patata:

Usaremos la siguiente receta:

550g de patata cocida del puchero

30g de sal

300g de yogurt

7 g de levadura seca

550g de harina

Mezclaremos todo, amasaremos hasta que quede una masa homogénea. Dejaremos fermentar por 2 horas. Una vez fermentado, cocinaremos en una sartén en bollitos pequeños.

- Terrina de puchero:

Cogeremos todas las carnes usadas en el puchero y las cortaremos a cuchillo en dados de 1 por 1 mezclaremos todo en un bolw con garbanzos del puchero, huevo batido, nata, sal y pimienta. Haremos una rulada con la mezcla y la cocinaremos en agua a 90C durante 15-20 minutos. Una vez cocinada la dejaremos reposar en nevera.

- Beurre Blanc añeja:

Acompañaremos la terrina con una salsa beurre blanc que haremos con el mismo caldo del puchero, hueso añejo, chalota vinagre, mantequilla tocino y llevas de huevo. Cocinaremos durante 15 min caldo de puchero en un hueso añejo para que se acentue el añejo. Cocinaremos chalotas en brunoise y tocino del puchero hasta que la chalota este transparente. Añadiremos caldo añejo y reduciremos a la mitad. Una vez reduzca, emulsionaremos el saldo con mantequilla y yemas de huevo a fuego muy bajo para no cocinar las yemas. Queremos obtener una salsa fina y bien emulsionada. Terminamos colando para retirar la chalota y poniendo a punto de sal.

- Buñuelo vegetal:

En esta ocasión vamos a usar las verduras del puchero tanto crudas como cocinadas. Haremos una masa con ellas usando huevo y miga de pan para conseguir una masa. Aparte prepararemos una tempura, en la cual pasaremos bolitas de la masa de verdura para freírlas a fuego muy fuerte. Mantendremos los buñuelos en papel absorbente.

- El caldo del puchero:

El caldo que obtendremos del puchero, lo serviremos ligeramente texturizado con patata y servido en un vasito pequeño. En la base del vaso untaremos yema curada y unas gotas de fino tío pepe. La yema la curaremos en soja y rayadura de limón durante 15 min y finalmente emulsionaremos. Lo acompañaremos con un ramillete de hierba buena.

La idea es hacer un plato actual usando el puchero y todos sus componentes.

Se ha realizado en tres partes y con la intención de que cada una de ellas nos recuerde a los sabores de un puchero.

La elaboración del puchero se llevará cocinado el día del concurso primero por falta de tiempo y segundo porque el plato en si no es el puchero si no su aprovechamiento.

Toda la vajilla utilizada en el concurso es una vajilla fabricada por mí ya que, en mis ratos libres, soy aprendiz de alfarero.