

NIGIRI DE SECRETO IBÉRICO CON ESFERIFICACIÓN

MÓNICA YEGLES ROMERA



NIGIRI DE SECRETO IBÉRICO CON ESFERIFICACIÓN

INGREDIENTES

MELOSO DE SETAS SHITAKE

- Un pimiento verde italiano
- Un diente de ajo
- Setas shitake: 150g
- Salsa de tomate: 20g
- Caldo de verduras: tres veces la medida del arroz
- Vino blanco: 10ml
- Azafrán: unas hebras
- Arroz bomba: 120 g

SECRETO IBÉRICO CONFITADO

- 200 g de secreto iberico
- 6 dientes de ajo
- 10 g romero
- 10 g de tomillo
- Sal
- 300ml de aceite

ACEITUNAS DESHIDRATADAS

- Aceitunas negras

ESFERIFICACIÓN DE ASADILLO

- 100g de pimientos asados
- 50g de tomate frito mata
- 1 dientes de ajo
- c/n de comino molido
- c/n de pimienta negra recién molida
- c/n de sal
- 2.5g de alginato
- 500ml agua
- 100g asadillo licuado
- 2.6g de lactato



COL

- Una col china
- 300 ml de agua

ELABORACIONES

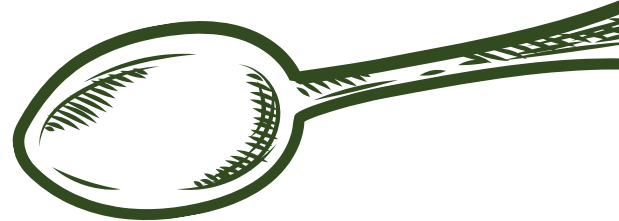
MELOSO DE SETAS SHITAKE

Comenzamos preparando un sofrito con un poco de aceite de oliva, agregando el diente de ajo y el pimiento muy picados. Cuando empiezan a dorarse, añadimos el tomate muy picado, y seguidamente las setas shitake previamente hidratadas, mezclando bien todo. Cuando se hayan cocinado un par de minutos, añadimos el vino blanco y dejamos cocer hasta que se evapore.

Cuando casi nos quedamos sin líquido incorporamos el arroz y lo rehogamos un par de minutos. . Mientras, en un cazo habremos calentado el caldo de verduras y en él habremos disuelto el azafrán. Así lo tenemos a punto para incorporar a la paella donde tenemos el arroz y los hongos con el sofrito.

Echamos el caldo en la paella y lo llevamos a ebullición dejando que cueza ocho minutos a fuego fuerte , sacamos 100ml del caldo y dejamos otros ocho a fuego lento. Transcurrido ese tiempo, dejamos reposar otros ocho minutos antes de servir,

RECETA



ELABORACIONES

SECRETO IBÉRICO CONFITADO

Ponemos el aceite a fuego medio con todos los ingredientes menos el secreto.

Cuando el aceite esté caliente, añadimos el secreto previamente salado y dejamos a fuego bajo durante 2 horas

ESFERIFICACIÓN DE ASADILLO

Añadimos todos los ingredientes, excepto el alginato, el agua y el lactato, en un cazo dejamos hervir a fuego medio durante 4 minutos y retiramos.

Turbinamos el asadillo y pasamos por un chino fino.

A continuación pesamos 100 g de asadillo y añadimos el lactato.

Sacamos el baño de alginato que ha reposado 12 horas y con una cuchara medidora añadimos el asadillo al baño. Lo dejamos 2 minutos y lo sacamos con la cuchara perforada.

Aclaremos y reservamos.

ELABORACIONES

COL

Agua a calentar en una cacerola, cuando empiece a hervir la retiramos del fuego y metemos la verdura unos 3 minutos. Pasado ese tiempo, la sumergimos en agua fría

EMPLATADO

Cortamos el secreto en forma de bastones de aproximadamente 1.5 cm. Estos se envuelven con la col y se corta de nuevo. Se coloca un trozo de film transparente y se colocan los trozos de secreto con col, unos pegados a otros.

A continuación, se pone encima una cucharada del arroz meloso, y se cierra con el film transparente, creando una esfera con un interior de arroz.

Se coloca en el plato, junto con la esferificación de asadillo, unas flores, y las aceitunas deshidratadas.

Se sirve con caldo aparte en una sopera

