

Málaga crea 2024

- Nombre del plato
- ingredientes
- proceso de elaboración
- presentación
- otra información que considere aportar

Nombre del plato

Delicia de ave en su jugo con wanton relleno y reducción de tinto

Ingredientes:

- 1 pichón entero
- Wonton
- Piña
- Azúcar
- Cebollas 3
- Chalota 1
- AOVE
- Orejones
- Sal/pimienta/nuez moscada
- Cebollino
- Acedera
- Vino tinto
- Vinagre jerez
- Naranja
- Sal apio
- Yema pasteurizada

Proceso de elaboración

Limpiaremos el pichón sacando los contramuslos, alitas y pechugas. Las carcasas no se usarán en esta receta, pero las guardaremos para hacer caldo. Marcaremos las pechugas sin piel por ambas caras unos 30 ó 40 segundos en una sartén antiadherente, las sacamos, ponemos en submarino y precalentamos horno a 200 grados calor mixto. Bajamos temperatura a 180 grados y cocinamos el pichón durante 5 minutos. Herviremos los contramuslos y alitas durante 10 minutos en agua limpia. Transcurrido ese tiempo lo sacaremos y limpiaremos para extraer toda la carne. Picaremos en brunoise la chalota y un cuarto de media cebolla. Pondremos una sartén a fuego alto con un poco de aceite y echaremos la chalota. Cocinamos y añadimos la cebolla. Cuando este pochadito añadiremos la carne extraída de las alitas y contramuslos, añadimos también una pizca de sal, sacamos, mezclamos con una cucharada del puré y rellenamos con una manga los tres wantones.

Para el wanton

Cortaremos dos de las tres laminas que usemos en diagonal. Se cortarán dos para hacer un triángulo, y el tercero se cortará en forma rectangular. Los enrollamos en un molde de freír y pegamos las puntas con yema de huevo pasteurizada. En un cazo con aceite de girasol a 160 grados de temperatura freiremos los tres wantones. Una vez fritos dejar escurrir exceso de aceite en submarino con papel absorbente y reservar tapado con papel film.

Para la reducción de tinto

Para la reducción de vino tinto, pondremos en otro cazo de tamaño 18 cm. 250ml de vino tinto. Dejamos dar el primer hervor, añadiremos 50 ml de zumo de naranja, unos 4 gramos de sal de apio, y 50 ml de vinagre de Jerez. En cuanto allá reducido añadiremos 2 cucharadas de azúcar, y bajaremos el fuego para que reduzca el vino y se concentre su sabor.

Para el puré de cebolla

Pelaremos 2 cebollas y cortaremos en cuartos. Las pondremos en un cazo de 18 cm y las cubriremos con agua. Las dejaremos hervir hasta que la cebolla esté tierna. Una vez tierna pondremos la cebolla en el vaso de la Thermomix y trituraremos con una parte del agua de la cocción. Pondremos a punto de sal y añadiremos pimienta y nuez moscada.

Para el lingote de piña asada

Cortaremos un lateral de la piña, lo pelaremos, cuadraremos y le daremos la forma de un lingote. En la sartén antiadherente pondremos 60 ml de agua y justo antes de romper a hervir añadiremos 60 gramos de azúcar disolviéndola en el agua. Retiraremos en un recipiente.

Pondremos la sartén a fuego alto y marcaremos el lingote por las 4 caras. Antes de marcar la última añadiremos el tpt y saltearemos el lingote poco tiempo. Sacaremos y dejaremos en un submarino.

Para el emplatado

Situaremos las pechugas en el centro del plato, una apoyada encima de la otra y al lado el lingote de piña, un wanton triangular de pie, otro sobre el lingote y el rectangular al lado del lingote. Haremos seis puntos de vino tinto, un orejón en juliana, y decoraremos con hojas de acedera y un poco de cebollino picado.



