

**DOSSIER
DEL
PLATO**

SABOREANDO LA SIERRA

PREMIO COCINA SALADA



José Roque Domingo

DNI: 26242358W

● NOMBRE DE LA OBRA: SABOREANDO LA SIERRA

● NOMENCLATURA DE LOS PRODUCTOS:

Lomo de ciervo marinado, crema de alcachofas y foie, tomatitos cherry aromatizados, migas de hongos y almendras, cous cous de brócoli y canicas de queso de cabra.

● PROCESO DE ELABORACIÓN

Para el marinado del lomo de ciervo:

- 1 cebolleta
- 1/2 raíz de jengibre
- 1 puerro
- 1 lima
- 100 ml soja
- 1 cucharadita de pimentón ahumado de la vera
- 1 rama de tomillo
- 1 rama de romero
- 100 ml aceite de oliva
- 100ml vino tinto
- 200 gr. de lomo de ciervo limpio.

→ Mezclamos todos los ingredientes en un bol profundo, en el cual incorporaremos la pieza de ciervo unas 2 horas antes del pase.

Para la reducción del vino dulce de Málaga:

-200ml de vino dulce

→ En un cazo llevamos hasta la ebullición al vino y dejamos reducir hasta obtener una hebra fina. A la hora del pase y una vez marcado el ciervo, se pinta con una brocha la parte superior del lomo con dicha reducción.

Para la crema de alcachofa y foie:

- 1kg de alcachofas
- 1l de aceite de oliva virgen extra.
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas laurel
- 50 gr. Foie micuit
- 5ml. Yuzu
- Sal

→ En primer lugar pelamos y confitamos las alcachofas, las cuales vamos incorporando en una olla mediana ya con el aceite, evitando su oxidación. En ese aceite, agregamos los dientes de ajo pelados, el laurel y la sal. Ponemos al mínimo y dejaremos confitar durante 20 min.

Una vez tiernas las alcachofas las colamos, evitando un exceso de aceite y las ponemos en la Thermomix (u otro aparato triturador potente).

Incorporamos el foie en lascas, el yuzu y ponemos a punto de sal.

Alcanzada una textura melosa y brillante, colamos por un chino y lo disponemos en un biberón o manga pastelera fina.

Para la miga de hongos y almendras:

- 120 gr. Almendra
- 100 gr. Harina
- 50 gr. Mantequilla
- 20 gr. Aceite de oliva V.E.
- 30gr. Colmenillas deshidratadas
- 30gr. Trompeta de los muertos
- 30gr. Orejones (*helvella leucopus*)
- sal

→ Una vez pesados todos los ingredientes, trituramos en Thermomix todo junto muy bien hasta tener una pasta. A continuación, procedemos a estirarla en una placa sobre un silpat y horneamos a 165° durante 20 min.

Una vez horneado raspamos con una cuchara y ayudándonos con las manos, obtenemos una miga crujiente.

Para el cous cous de brócoli:

-1 pieza de brócoli

-3 dientes de ajos

- 2 cucharadas de AOVE

-sal

→Ayudándonos de una puntilla vamos peinando fuertemente la cúpula (parte superior) del brócoli, hasta obtener solamente los florecimientos.

En una sartén se sofríen los dientes picados con el aceite y se incorpora el brócoli que ponemos a punto de sal.

Para los tomates cherry asados a baja temperatura aromatizados.

-200 gr. Tomate cherry (con rama)

-300ml agua

-300 ml azúcar

-80 ml soja

- 5 dientes de ajo

-1 cucharadita de tomillo

-1 cucharadita de orégano

-1 cucharada de AOVE

→ En primer lugar escaldamos los cherry para pelarlos, haciendo una incisión en culo, escaldamos 15 segundos y enfriamos con agua y hielo. Con mucho cuidado retiramos la piel sin arrancar la ramita.

Por otro lado hacemos un almíbar con el agua, azúcar y soja. Una vez conseguido el almíbar, dejamos enfriar e incorporamos los tomates. Dejamos macerar 24 horas.

Pasado ese tiempo escurrimos y los disponemos sobre un silpat. Encima de los tomates agregamos los ajos picados, el tomillo, el orégano, el aceite y una pizca de sal. Por último, horneamos durante 2 horas a 75°.

Para las canicas de queso de cabra:

- *1 rulo de queso de cabra de ronda*

→ Simplemente pelaremos el queso, quitando la parte de moho y trabajamos la parte central con las manos, hasta obtener unas esferas del tamaño de unas canicas.

● EMPLATADO:

En el centro del plato y de forma horizontal, disponemos las migas de setas y almendra simulando una tierra. A continuación encima de esta miga incorporamos el brócoli salteado, simulando el brote verde o musgo.

Trazamos unas líneas paralelas de crema de alcachofa y foie con la ayuda de un biberón.

Tras esto, colocamos dos tomates cherry en los extremos de la tierra de setas y las canicas de queso, encima de la crema de alcachofas. Finalmente marcamos en parrilla nuestro lomo de ciervo previamente marinado y trinchamos por la mitad, superponiéndolos en el centro del plato. Terminamos con sal maldon y flores.



IMÁGENES:

["SABOREANDO LA SIERRA"](#)

