

PLATO CONCURSO:			Plato para concurso: Otoño invierno 2021	ESCUELA DE FORMACIÓN HACIENDA "LA LAGUNA" BAEZA
PERDIZ EN ESCABECHE CON SU VELO, CREMA DE ACEITE Y AIRE DE SU JUGO				
ingredientes	cantidad	unid		
PERDIZ EN ESCABECHE				
Perdices	2	unid		
Aceite	1	dl		
Vino	1 ½	dl		
Vinagre	½	dl		
Laurel	1	hojas		
Agua	1 ½	dl		
Zanahorias	2	unid		
Cebolla	1	unid		
Ajo	½	cabeza		
Tomillo	1	rama		
Pimienta negra	c.s			
Sal	c.s			
Azafrán	c.s			
Cascara de naranja	1	trozo		
SALTEADO DE NÍSCALO				
Niscalos	100	gr		
Aceite de oliva	c.s			
Sal	c.s			
Tomillo	c.s			
Verduras del escabeche	c.s			
VELO DE ESCABECHE				
Caldo del escabeche	250	gr		
Gelatina Elactil	12	gr		
Azafrán	4	hebras		
GEL DE ACEITE				
Aceite de oliva virgen extra	1	dl		
Glicemul	6	gr		
AIRE				
Fondo de perdiz	3	dl		
Emulsionante Bubble	8	gr		
PARA DECORAR				
Niscalos pequeño	3	unidad		
Tomillo fresco	c.s			

Fresas liofilizadas	c.s		
Berros y cebollino	c.s		

ELABORACIONES:

PERDIZ EN ESCABECHE.

Una vez limpias las perdices, bridar y en una olla poner aceite y rehogarlas a fuego fuerte hasta que tomen color. Retirar, y en ese mismo aceite dorar la cebolla, la zanahoria, el ajo, añadir la rama de tomillo la hoja de laurel, la pimienta negra, la cáscara de naranja y el azafrán.

Añadir los líquidos y dejar hervir durante un rato. A continuación introducir de nuevo las perdices tapar y dejar cocer hasta que estén tiernas (aproximadamente durante 1/2 hora) procediendo a espumar el escabeche de vez en cuando para eliminar las impurezas que pudieran aflorar a la superficie.

Probar de sazón y si fuera necesario rectificar de sal.

SALTEADO DE NISCALOS.

En un soté se añade el aceite de oliva y salteamos el ajo con las setas, seguidamente se añaden las verduras del escabeche. Poner en sazón.

VELO DE ESCABECHE.

Del caldo del escabeche separamos los 250gr, clarificamos. Se le añade la gelatina Elactil y el azafrán, se mezcla con la batidora y se lleva a ebullición.

Una vez haya hervido se cuela por una estameña fina y se vierte en un gastronorm, se estira para que quede muy liso y fino, se guarda en cámara para que enfrié

GEL DE ACEITE

Añadir la mitad del aceite con el Glicemul, calentar al Baño Maria hasta que alcance los 60°C, mezclar ésta con la otra mitad del aceite frio que hemos reservado y poner en un recipiente apropiado para cuajar en frio.

AIRE DE SU JUGO

Añadir al fondo, el emulsionante Bubble en frio y mezclar estos dos ingredientes, pasar por la túrmix. Poner esta mezcla en un bol y dar un reposo en frio. Hacer la burbujas incorporando aire a la hora de montar el plato para la presentación.

ACABADO Y PRESENTACIÓN.

En un plato de presentación, disponer como fondo el salteado de nicalos y verduras, sobre esta se coloca la perdiz escabechada y escalonada con un corte bonito.

Se le da forma al velo, del tamaño deseado y se coloca encima, terminando con el niscalos, la crema de aceite y el aire, algo verde y las fresas.