Sot l’y laisse de pollo Sous Vide

Autor: Tim Mälzer

Ingredientes

4 sot l’y laisse
50 g de parmesano (mín. de 30 meses)
2 puerros
10 bayas de enebro
150 g de mantequilla
50 g de nata
2 yemas de huevo
100 ml de sake
3 g de ceniza vegetal
Bicarbonato

Preparación

Limpie los sot l’y laisse, condiméntelos y márquelos brevemente. Déjelos enfriar y envíselos en una bolsa de vacío Sous Vide. Cuézalos a 71 °C al baño maría Sous Vide de ***fusionchef*** durante un mínimo de 30 minutos.

Mezcle bien el parmesano, la nata y la yema de huevo y sazónelos abundantemente (nuez moscada, sal,
pimienta). Envase la mezcla en una bolsa de vacío Sous Vide (extendida y plana) e introdúzcala en el baño maría Sous Vide de ***fusionchef*** hasta que se cuaje.

Lave los puerros y córtelos en trozos de 4 cm. Mezcle 100 ml de agua con la sal y el bicarbonato y envásela al vacío junto con los puerros. Cuézalos al baño maría Sous Vide de ***fusionchef***.

Todos los ingredientes que se encuentren al baño maría Sous Vide se pueden conservar indefinidamente.

Llevar el sake a ebullición hasta que se evapore el alcohol. Tueste las bayas de enebro, macháquelas en el mortero, añádalas al sake y mézclelo todo con la ceniza vegetal.
Rectifique el aliño con aceite de oliva.

Presentación:
Glasee los sot l’y laisse y los puerros con mantequilla y fondo de puerros, y colóquelos en un plato hondo.

Esta receta es cortesía de Tim Mälzer.