

Carrilleras de wagyu Sous Vide con sopa asiática de fideos soba

Autor: Annette Sandner



Ingredientes

800 g de carrilleras de wagyu; lavadas
sal
2 ramas de citronela
1 chile tailandés
3 cm de jengibre
200 g de chalotas tailandesas
azúcar
40 ml de vinagre de arroz
2 l de caldo fuerte de carne (cerdo o ternera)
1 alga kombu (10x10 cm)
aprox. 40 ml de salsa de soja al gusto
2-3 cucharadas de miso
200 g de setas Shiitake
1 cucharada de aceite de sésamo
3 puñados de kangkong
350 g de fideos soba

Preparación

Lave las carrilleras de wagyu, añada sal y envase al vacío junto con la citronela, el chile y el jengibre. A continuación, cocine al vacío en el baño Sous Vide durante 36 horas a 72 °C.

Pele las chalotas tailandesas, añada sal y azúcar, y envase al vacío junto con el vinagre de arroz. A continuación, cocine al vacío en el baño Sous Vide durante aprox. 2 horas a 72 °C.

Para el caldo, utilice como base un caldo fuerte de huesos con verduras. Cueza un alga kombu (10x10 cm) en dos litros de caldo. Vierta el caldo a través de un colador y condimente el caldo con salsa de soja y miso.

Corte las setas Shiitake por la mitad y dórelas con aceite de sésamo.

Lave el kangkong, cueza los fideos soba y escurra.

Poco antes de servir, añada el kangkong al caldo caliente y deje reposar brevemente.

Emplate los fideos soba, el kangkong, las setas, las chalotas y las carrilleras wagyu en boles hondos y, a continuación, añada caldo.

Annette Sandner ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.