

Centollo de Alaska Sous Vide con guisantes

Autor: Jonas Mikkelsen

Tiempo de preparación: 1 hour 30 minutes

Tiempo de cocción: 55 minutes



Ingredientes

Para 4 personas

1 kg de Centollo de Alaska
1 kg de guisantes congelados
4 dl de caldo de gallina
1 dl de nata
20 g de mantequilla
0,5 kg de guisantes frescos
Sal
Mezcla de berros
50 g de almendras sin cáscara

Preparación

Pele el centollo, enrolle la carne en film alimentario y haga un rulo. Cuézalo a 84 °C durante 25 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Antes de servirlo, dórelo cuidadosamente.

Desenvaine cuidadosamente los guisantes y antes de servirlos, glaséelos en agua con mantequilla y sal.

Envase al vacío la mitad de los guisantes congelados con mantequilla junto con la mitad, más o menos, del caldo de gallina. Cuézalo a 80 °C durante 30 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef** y mézclelo con la nata, la sal y el resto de caldo de gallina. Viértalo pasándolo por un colador chino y emulsiónelo con una batidora de mano.

Escalde el resto de guisantes congelados en agua con sal durante 30 segundos y, después, hágalos puré. Añada sal al gusto.

Tueste y pique las almendras.
Corte los berros para usarlos como aderezo.

Coloque la carne de centollo a un lado y amenícela con la mezcla de berros. Al otro lado presente los guisantes frescos «cocidos», la almendra picada y el puré con la espuma de guisantes.

Receta cortesía de Jonas Mikkelsen.