

# Cerdo ibérico Sous Vide con risotto de coliflor

**Autor:** Jens Glatz



## Ingredientes

### Cerdo ibérico (Sous Vide):

2 lomos de ibérico de 300 g cada uno (35 mm de grosor)  
1 trozo pequeño de jengibre fresco  
3 enebrinas  
2-3 cucharadas de aceite de colza  
1/2 cucharada de semillas de comino  
400 ml de cerveza de trigo  
pimienta recién molida  
1/2 cucharada de estragón  
1/2 cucharadita de fécula de maíz para espesar

### Risotto de coliflor:

400 g de coliflor (equivale a media cabeza)  
1 cucharada de aceite  
1 diente de ajo muy picado  
50 g de queso Cheddar troceado  
60 g de mozzarella  
75 ml de leche  
2 cucharaditas de cebollino picado  
1 pizca de sal  
1 pizca de pimienta

## Preparación

### Cerdo ibérico (Sous Vide):

Corte el jengibre en dados pequeños y machaque las enebrinas utilizando un mortero. Caliente el aceite en una sartén. Rehogue el comino, el jengibre y las enebrinas a fuego bajo. Rebaje con cerveza de trigo. Añada el estragón y retire la cazuela de la cocina.

Añada sal al caldo de la cerveza y déjelo enfriar durante 30 minutos aprox. A continuación, vierta el caldo a través de un colador fino. Envase al vacío el lomo ibérico junto con el caldo y deje que se cocine al vacío a 60 °C en el baño de agua de **fusionchef** durante 45 minutos.

Retire la bolsa del baño de agua, ponga en una cazuela el caldo concentrado de la cocción utilizando un colador y deje que se reduzca a la mitad durante 15 minutos. Una vez que el risotto esté terminado, salpimente el caldo concentrado, que ya se ha espesado.

Amase la fécula de maíz con un poco de agua y mézclela con el caldo concentrado —que se está cocinando—, y lleve la mezcla a ebullición.

Pase por una sartén caliente cada lado del lomo durante 30 segundos para crear aromas de parrilla.

### Risotto de coliflor:

Divida la coliflor en pequeños cogollos y trocéelos con una batidora de vaso para darles una consistencia de arroz. Ponga aceite en una sartén caliente y pase la coliflor —que ya tiene consistencia de arroz— por la sartén a fuego alto durante varios minutos para crear aromas de parrilla. Remueva de vez en cuando hasta que la coliflor se dore ligeramente. Añada el diente de ajo y cocine durante un minuto más.

Baje el fuego y añada el queso Cheddar, la mozzarella, la leche y la mitad del cebollino. Mezcle todo bien hasta que se derrita el queso.

Emplate el risotto junto con el cerdo ibérico y adorne con el cebollino que haya sobrado.

Jens Glatz ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.