

Confit de ternera con canela en rama Sous Vide

Autor: Chris Salans
Tiempo de cocción: 10 hours



Ingredientes

Para 6 personas

Vinagre de canela (Sous Vide):

100 ml de vinagre de aguardiente
7 cm de canela en rama

Espuma de canela (Sous Vide):

125 ml de agua
60 cm de canela en rama cortada en trozos
¼ de naranja, solo la cáscara
¼ vaina de vainilla partida por la mitad
½ cucharadita de azúcar
Vinagre de canela al gusto
Sal al gusto
Lecitina de soja en cantidad necesaria

Patacas al curri (Sous Vide):

250 g de patacas limpias pero sin pelar
25 g de mantequilla sin sal
1 ramillete de tomillo fresco

Confit de ternera (Sous Vide):

500 g de lomo limpio de ternera de leche
¼ de cucharadita de canela en polvo
4 bayas de enebro
½ cáscara de naranja rallada
Sal y pimienta negra al gusto
6 ramilletes de hierbas frescas al gusto para la decoración
50 g de canela en rama en trozos
100 ml de aceite para ensalada

Coulis de cacao:

2 cucharadas de cacao en polvo
3 cucharadas de glucosa

Preparación

Vinagre de canela (Sous Vide):

Tueste las ramas de canela sin aceite y enváselas con el vinagre en una bolsa de vacío. Cuézalo a 80 °C al baño maría Sous Vide en la **fusionchef** durante 8 horas. Antes de usarlo, guárdelo en un lugar oscuro a temperatura ambiente durante 1 o 2 días.

Espuma de canela (Sous Vide):

Envase agua, canela en rama, cáscara de naranja, azúcar y vainilla en una bolsa de vacío y cuézala a 80 °C al baño maría Sous Vide en la **fusionchef** durante 8 horas. Conservar en frío durante 12 horas. Tamizar. Llévela a ebullición y rectifique el sabor con sal y vinagre de canela. Reservar. Poco antes de emplatar, remuévala con una batidora y vaya añadiendo poco a poco suficiente polvo de lecitina hasta que se forme sobre el líquido una espuma espesa y estable.

Patacas al curri (Sous Vide):

Envase las patacas enteras sin pelar con la mantequilla y el tomillo en una bolsa de vacío. Cuézalas a 85 °C al baño maría Sous Vide en la **fusionchef** hasta que estén al dente (es difícil hacer una indicación de tiempo precisa; el tiempo de cocción varía entre 45 y 90 minutos dependiendo de la temporada y frescura de las patacas). Refrésquelas en agua helada y métalas inmediatamente en el frigorífico. Cuando las patacas estén frías, saque las de la bolsa de vacío y córtelas en trozos de ½ cm.

Confit de ternera (Sous Vide):

Mezcle todas las especias excepto la canela en rama. Salpimente la ternera y frótela con el resto de las especias. Envase al vacío la ternera con el trozo de canela en rama y el aceite. Consérvela en frío y déjala macerar durante 45 minutos. Cuézala a 60 °C al baño maría Sous Vide en la **fusionchef** durante 30 minutos. Saque la bolsa de vacío del baño maría y déjala reposar unos minutos antes de sacar la carne.

Coulis de cacao:

Mezcle todos los ingredientes y bátalos hasta conseguir una mezcla cremosa. Hiérvala hasta que adquiera una consistencia que permita dibujar motivos en el plato, ni demasiado espesa, ni demasiado líquida. Tamizar y reservar. Si la salsa

Confit de ternera con canela en rama Sous Vide

4,5 cucharadas de agua

Demi-glace de canela:

7 cm de canela en rama
1 ramillete de hojas frescas de curri
50 ml de caldo de gallina
150 ml de caldo de carne
Sal y pimienta negra al gusto

Otros ingredientes:

1 cucharada de aceite para ensalada
1 diente de ajo machacado
1 ramillete de tomillo fresco
4 g de mantequilla sin sal
6 ramilletes de hierbas frescas al gusto

Para la presentación:

3 cucharaditas de curri de madrás en polvo
3 cucharaditas de harina de pastelería
Sal y pimienta para rectificar
10 hojas de curri fresco
10 dientes de ajo tostados
12 g de mantequilla sin sal
3 cucharadas de chalota finamente picada
El zumo de medio limón

espesa demasiado al enfriarse, añada un poco de agua caliente hasta que la consistencia sea perfecta.

Demi-glace de canela:

Tueste las ramas de canela sin aceite a temperatura baja. Agregue el caldo de gallina y déjelo reducir a la mitad. Añada el caldo de carne y llévelo a ebullición. Añada las hojas de curri frescas, póngale la tapa a la cazuela y retírela del fogón. Dejar reposar 10 minutos. Rectificar de sal y pimienta negra y reservar.

Presentación:

Rectificar de sal y pimienta blanca la pataca. Cubrir ligeramente con harina y la mezcla de curri en polvo. Caliente aceite en una sartén caliente y dore los medallones por ambos lados. Reduzca el calor y añada el ajo tostado y las hojas frescas de curri.

Déjelo sobre el fogón hasta que las hojas estén crujientes. Añada el curri en polvo y la mantequilla y espere hasta que la mantequilla emulsione. Agregue el perejil picado y rocíelo con zumo de limón. Rectifique de sal y pimienta y emplate inmediatamente.

Entretanto, saque la ternera de la bolsa de vacío y déjela escurrir sobre un papel de cocina. Rectifique de sal y pimienta y dórela por ambos lados en aceite caliente. Retire la sartén del fuego. Ponga en la sartén los dientes de ajo, el tomillo fresco y la mantequilla. Rocíe la carne repetidamente con todos los ingredientes durante aprox. 1 minuto. Corte la carne y emplátela inmediatamente.

Decore 6 platos con el coulis de cacao. Ponga en los platos las patacas salteadas. Coloque la ternera cortada en lonchas sobre las patacas. Rocíe la carne con el demi-glace caliente. Ponga parte de la mantequilla en la que se han cocinado las patacas sobre la carne y distribuya el resto por los platos de forma decorativa. Distribuya unas cucharadas de emulsión de canela alrededor de la carne. Coloque decorativamente la espuma de canela en los platos. Adorne cada plato con algunas hierbas frescas y sirva inmediatamente.

Esta receta descortesía de Chris Salans.