

Autor: Danilo Ange
Tiempo de cocción: 16 hours



Ingredientes

Para 6 personas

Lengua de ternera (Sous Vide):

900 g de lengua de ternera
1 ramo de tomillo
2 hojas de laurel
200 ml de caldo de verdura
2 naranjas

Áspic de pomelo:

300 ml de zumo de pomelo
3 g de agar-agar
50 g de manteca de cacao
Sal y pimienta

Preparación

Lengua de ternera (Sous Vide):

Corte la cáscara de naranja en tiras finas y cuézalas brevemente en agua azucarada. Si las tiras de la corteza de naranja siguen teniendo un sabor amargo, repita el procedimiento con agua fresca.

Vierta el zumo de naranja en una cazuela pequeña y hiérvala a fuego lento hasta que el zumo tenga una consistencia cremosa. Espere a que se enfríe.

Introduzca en una bolsa la lengua de ternera con caldo de verduras, zumo de naranja, tomillo y hojas de laurel, haga el vacío y cueza a 71 °C durante 16 horas al baño maría Sous Vide de *fusionchef*. Espere a que se enfríe.

Áspic de pomelo:

Caliente el zumo de pomelo, añada agar-agar, vierta la mezcla en un molde para hornear y consérvelo en el frigorífico para que adquiera consistencia.

Presentación:

Separe la piel de la lengua, corte la carne en dados pequeños y dórela en la sartén con manteca de cacao. Añada algo de sal y pimienta.

Sirva la lengua de ternera con el áspic de pomelo.