

Lomo de corzo de cerdo con manto de hierbas y pimienta Sichuan

Sous Vide

Autor: Karlheinz Hauser

Tiempo de preparación: 2 hours

Tiempo de cocción: 1 hour 15 minutes



Ingredientes

Para 4 personas

Muselina de apio:

1 apionabo
100 ml de leche
40 g de mantequilla avellana o marrón
100 ml de nata líquida
Sal, pimienta, nuez moscada

Rebanada de picatoste (Sous Vide):

350 g de pan duro
600 ml de leche caliente
1 huevo
Sal, pimienta, nuez moscada, perejil,
brunoise de chalota salteada

Manto de pimienta Sichuan y hierbas:

1 manojo de hojas de perejil
1 manojo de perifollo
3 ramilletes de romero
3 ramilletes de tomillo
2 cucharadas de pimienta para carne Block House
2 cucharadas de pimienta Sichuan
50 ml de aceite de oliva Hojiblanca

Lomo de corzo (Sous Vide):

1 lomo de corzo, 1,8 kg

Preparación

Muselina de apio:

Pele el apionabo, córtelo en pequeños dados, cuézalo en agua con leche hasta que esté tierno y escúrralo.
Reduzca un poco de nata, añada de nuevo el apio y condimente. Aderezar con la mantequilla de avellana, sal, pimienta y nuez moscada y líguelo muy fino.

Rebanadas de picatoste (Sous Vide):

Corte el pan duro en dados, caliente leche y viértala sobre el pan con la chalota salteada en brunoise. Amáselo a conciencia. Deje que se reduzca media hora, después, añada los huevos y las especias y condimente.

Luego, enróllelo en un trapo y cuézalo a 85 °C durante 60 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**.

Después, córtelo en lonchas y fríalo en una sartén brevemente por ambos lados.

Manto de hierbas y pimienta Sichuan:

Pique finamente las hierbas y mézclelas con las dos clases de pimienta.

Lomo de corzo (Sous Vide):

Limpie el lomo de corzo y córtelo en piezas de 150 g. Empape un poco las porciones de lomo de corzo en aceite de oliva y rebócelos sobre las hierbas y la mezcla de pimientas. Después enróllelo en film alimentario.

Sumérjalo durante unos 15 minutos al baño maría Sous Vide **defusionchef**. Con una sonda de temperatura central vigile la temperatura. La parte central del corzo debe estar a 56 °C.

Presentación:

Dore ligeramente ambos lados de la rebanada de picatoste y colóquela en el centro del plato. Haga una nuez de muselina de apio y colóquela a la izquierda y a la derecha de la rebanada de picatoste.

Fría los boletus limpios en un poco de aceite. Condimente con sal, pimienta, un poco de romero y unas gotas de zumo de limón.

Caliente el corzo brevemente en la mantequilla emulsionada y añada sal. Córtelo en dos raciones y dispóngalo sobre la rebanada de picatoste.

Lomo de corzo de cerdo con manto de hierbas y pimienta Sichuan Sous Vide



Seque el jugo que haya caído sobre la rebanada.

Receta cortesía de Karlheinz Hauser.