

Mejillas de cordero con salsa de vino tinto

Autor: Danilo Ange



Ingredientes

Para 6 personas:

6 mejillas de cordero
400 g de apio, zanahorias, cebollas
1 manojo de hierbas aromáticas
300 ml de vino tinto
2 clavos
1 barra de canela
800 g de apio
100 ml de leche
40 g de mantequilla
Aceite de oliva virgen extra
Sal, pimienta

Preparación

Introduzca el vino tinto con los clavos y la barra de canela en una sartén pequeña y redúzcalo a la mitad del volumen inicial. Deje que se enfríe.

Corte las verduras en pequeños dados. Póchelo durante 10 minutos con una cucharada sopera de aceite de oliva y deje que se enfríe.

Condimente la carne con sal y pimienta. Envásela al vacío junto con el vino reducido y las verduras. Cuézalo al baño María «sous vide» en **lafusionchef** durante 12 horas a 70 °C.

Pele el apio y córtelo en pequeños dados. Condiméntelo con sal y pimienta y enváselo al vacío con la leche. Cuézalo al baño María «sous vide» en **lafusionchef** durante 2 horas a 82 °C. Tras la cocción, trocee la mezcla hasta que se convierta en puré.

Retire la carne de la bolsa, recoja la salsa y triture las verduras hasta que se conviertan en puré. Corte la carne en lonchas finas y sívala con la salsa de vino y el puré de apio.

Danilo Ange ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.