

Morrillo de ternera estofado Sous Vide

Autor: Tim Raue



Ingredientes

Morrillo de ternera estofado (Sous Vide):

600 g de morrillo de ternera

Receta base de caldo de ternera:

1 kg de estofado de ternera
250 g de patas de pato
20 g de setas de té secadas (disponibles en tiendas asiáticas)
25 ml de arrope (Ferianes: concentrado de mosto de España)
7 ml de salsa Habanero (Bone Suckin')
50 g de azúcar moscavada oscura (azúcar de caña en bruto)
Cornish Sea Salt

Clarificado de caldo de ternera:

1 l de caldo (consulte la receta base)
500 g de carne picada de ternera
250 g de clara de huevo

Decocción de jalapeño:

1 l de caldo de ternera clarificado
150 ml de squash de limón
100 ml de salsa de soja Kamebishi
3 cucharadas de azúcar moscavada marrón oscura
2 jalapeños macerados
2 cucharadas de jugo de los jalapeños macerados
Jalapeño en polvo
Cornish Sea Salt

Gel de manzana:

100 ml de zumo de manzana Calville
100 ml de puré de manzana Granny Smith

Preparación

Morrillo de ternera estofado (Sous Vide):

Pase el morrillo de ternera por la sartén, añada sal y enváselo al vacío. Cueza al vacío a 82 °C durante 10 horas en el baño de agua de fusionchef; retire de la bolsa de vacío el morrillo de ternera, que aún estará caliente; a continuación, enróllelo con firmeza en film transparente y colóquelo en agua helada, de manera que el rollo mantenga su forma redonda. Retire el film en cuanto el rollo se haya enfriado. Corte el morrillo de ternera en rodajas con un grosor aproximado de 1,5 cm y pase ambos lados por la sartén utilizando mantequilla.

Receta base de caldo de ternera:

Lave la carne y las patas de pato; a continuación, póngalas en una cazuela con el resto de ingredientes y añada 1,75 litros de agua. Condimente con sal marina. Lleve todo a ebullición y deje que se cocine durante 90 minutos; a continuación, cuele el caldo.

Clarificado de caldo de ternera:

Enfríe previamente la carne picada y la clara de huevo; a continuación, mézclelos. Remueva la mezcla en el caldo y lleve todo a ebullición lentamente. Deje reposar a baja temperatura durante 15 minutos y cuele la mezcla con un paño.

Decocción de jalapeño:

Ponga todos los ingredientes en una cazuela y cuézalos a fuego lento durante 15 minutos. Cuele y espese ligeramente con fécula de maíz.

Gel de manzana:

Lleve a ebullición el zumo de manzana y el puré de manzana. Mezcle el polvo agar-agar y cueza a fuego lento durante 3 minutos. Deje que la masa se enfríe en un bol. Mezcle la masa en una Thermomix hasta obtener un gel suave y llene una botella pulverizadora.

Gel de lima:

Lleve a ebullición el zumo de lima y el squash de limón. Mezcle el polvo agar-agar y el lúpulo de citra; a continuación, lleve a ebullición la mezcla durante 3 minutos. Deje que la masa se enfríe en un bol. Mezcle la masa en una Thermomix hasta obtener un gel suave y llene una botella pulverizadora.

2 g de agar-agar

Gel de lima:

70 ml de zumo de lima
30 ml de squash de limón
2 g de agar-agar
1 pizca de lúpulo de citra

Puré de guisantes:

1 kg de guisantes
250 g de mantequilla
1,2 l de leche
800 ml de agua
Cornish Sea Salt
Salsa de chile verde
Miel de agave

Cubierta para rollito relleno de manzana:

2 manzanas Granny Smith
100 ml de puré de manzana Granny Smith
50 ml de zumo de lima

Relleno para rollito de manzana:

50 g de brotes de soja
100 g de vainas de guisantes
100 g de apio en rama
1 jalapeño
50 g de jengibre

Emplatado:

Hojas verdes de shiso cortadas con forma redonda
Quinoa negra inflada

Puré de guisantes:

Dore los guisantes en una cazuela hasta que se queden sin color. Añada la leche y el agua y reduzca todo el líquido; a continuación, ponga la mezcla en una batidora y mezcle todo hasta obtener un puré suave. Condimente con Cornish Sea Salt, salsa de chile verde y miel de agave.

Cubierta para rollito relleno de manzana:

Pele las manzanas. Córtelas en tiras largas y finas utilizando un cortador de verduras. Corte las tiras en trozos de 10 x 5 cm y añádalos en la mezcla del puré de manzana y el zumo de lima.

Relleno para rollito de manzana:

Lave todos los ingredientes, pélelos y córtelos en tiras finas; a continuación, mézclelos haciendo una ensalada. Reparta las rodajas de manzana cortadas sobre una mesa. Ponga un poco de gel de manzana y coloque encima una cucharada de ensalada; a continuación, enrolle las rodajas de manzana y ponga tres puntos de gel de lima sobre el rollito terminado.

Emplatado:

Ponga varios puntos de gel de manzana formando un semicírculo sobre un plato llano. Coloque al lado el morrillo de ternera asado y glasee con la decocción de jalapeño. Ponga encima un poco de quinoa inflada y dos hojas de shiso cortadas con forma redonda. Ponga un poco de puré de guisantes sobre el plato y coloque al lado el rollito de manzana.

Tim Raue ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.