

# Paletilla de wagyu Angus | Crema de cerveza con raíz de apio, cenizas de heno y plantas bulbosas

## Sous Vide

**Autor:** Nicolas Rathge



### Ingredientes

#### Crema de cerveza con raíz de apio:

2 raíces de apio  
300 g de cerveza Hirter Morchel  
200 ml de caldo de verduras fuerte  
20 g de sal  
40 g de azúcar  
20 g de vinagre de manzana  
200 g de mascarpone

#### Reducción de cerveza:

100 g de azúcar  
400 ml de cerveza Hirter Morchel  
40 g de vinagre de champán  
1 rama de citronela  
1 diente de ajo

#### Cebollas en vinagre (Sous Vide):

10 cebollas perla rojas pequeñas  
20 cebolletas en vinagre  
2 tallos de puerros  
Aceite  
Sal  
Pimienta

#### Cenizas de heno:

200 g de hierba de heno

#### Paletilla de wagyu Angus:

2 kg de paletilla  
Ceniza de heno (ver más arriba)  
Romero  
Ajo  
Tomillo

### Preparación

#### Crema de cerveza con raíz de apio:

Pele la raíz de apio y córtela en dados de 1x 1 cm. Guise la cerveza Hirter Morchel, el caldo de verduras, la sal, el azúcar, el vinagre de manzana y un poco de agua en una olla con tapa. Introdúzcalo en la Thermomix y mézclelo con la máxima potencia durante 5 minutos. Añada el mascarpone y pruébelo. Cuélelo y manténgalo caliente.

#### Reducción de cerveza:

Haga caramelo con el azúcar. Rebaje añadiendo cerveza. Agregue vinagre, citronela y ajo. Deje reducir hasta obtener un líquido con una consistencia viscosa. Sazone con vinagre de champán y cuele.

#### Cebollas en vinagre (Sous Vide):

Pele las cebollas y separe cada una de las capas. Envase al vacío con aceite y especias. Cocine al baño maría Sous Vide con **fusionchef** a 52 °C durante 35 minutos.

#### Cenizas de heno:

Prenda fuego al heno en un recipiente ignífugo y ahogue el fuego 4-5 veces. Presione usando un colador fino.

#### Paletilla de wagyu Angus:

Limpie la carne y condiméntela con abundantes cenizas de heno. Rehogue la carne. Cocínela en el horno a 90 °C y controle que el interior de la carne no supere los 48 °C. Deje reposar durante 5 minutos y utilice el Holdomat para sellarla. Especie la carne con romero, ajo y tomillo.

Esta receta de la fase clasificatoria del concurso "JUNGE WILDS 2019" nos la ha proporcionado amablemente Nicolas Rathge (finalista). Foto: ©ROLLING PIN