

Autor:



Ingredientes

Tiras de costilla para barbacoa:

1,5 kg de tiras de costilla
1 litro de agua
25 g de sal de curado
25 g de sal

Jamón de costilla al estilo pastrami (Sous Vide):

Tiras de costilla ahumadas
15 g de pimienta negra
20 g de pimienta rosa
10 g de semillas de cilantro
Jengibre
20 g de ajo
6 g de harina de haya para ahumar
300 g de mantequilla
Aromas (10 g de romero, 10 g de tomillo, mantequilla, 20 g de ajo)

Dashi de vacuno (Sous Vide):

Tiras de costilla en trozos
Agua fría
Verduras en trozos
400 g de huesos con tuétano
Extracto de carne de vacuno
16 g de algas kombu
16 g de copos de bonito
Pimienta tostada
450 g de morcillo de vacuno (carne magra)
Cebollino fresco picado
3 tallos de cebolleta (90 g)
Setas shiitake encurtidas
Pimienta rosa
500 g de sal marina gruesa
250 g de azúcar moreno

Preparación

Tiras de costilla para barbacoa:

Limpiar la carne y quitar los tendones y la membrana del hueso. Conservar los trozos para hacer el extracto de carne. Disolver en agua la sal de curado y la sal. Marinar las tiras de costilla en esta solución durante 15-20 minutos. Marinar los trozos demasiado pequeños, demasiado grandes o "sin forma determinada" durante 30-40 minutos.

Jamón de costilla al estilo pastrami (Sous Vide):

Marinar el jamón al "estilo pastrami" para las tiras de costilla ahumadas. Sacar la carne de la solución de marinado y dejarla secar. Tostar la pimienta negra, la pimienta rosa y las semillas de cilantro. Triturar en trozos grandes el jengibre y el ajo en el mortero. Frotar la carne con esta mezcla y envasarla al vacío. Cocinar al vacío en el baño maría del aparato **fusionchef** a 70 °C durante 90 minutos. Sumergir en agua helada. Retirar las especias en trozos grandes y luego cortarlas en trozos delgados en la cortadora. Con la pistola para ahumar y la harina de madera de haya, ahumar durante unos 40 segundos. Asar las tiras de costilla en el horno Green Egg durante algunos minutos a alta temperatura (a partir de 300 °C). Refinar con mantequilla y aromas.

Dashi de vacuno (Sous Vide):

Verter agua fría en las tiras de costilla en trozos. Calentar lentamente, dejar reposar y reducir. Añadir los trozos de verdura y los huesos con tuétano tostados. Envasar al vacío el extracto de carne con las algas kombu y los copos de bonito. Cocinar al vacío en el baño maría del aparato **fusionchef** a 70 °C durante unos 45 minutos. Colar, sazonar, añadir pimienta tostada y refrigerar. Añadir la carne magra al dashi de vacuno, clarificar lentamente y verter. Conservar en el cebollino, la cebolleta, las setas shiitake cortadas en brunoise y la pimienta rosa molida. Retirar el tuétano de los huesos. Dejar el tuétano en remojo aprox. 1 hora. Marinar en sal marina y azúcar moreno (en proporción 2/1) durante 30 minutos. Lavar, secar con un paño y refrigerar. Pasar por un cepillo para bonito.

Cebollas:

Cortar las cebollas blancas por la mitad. Retirar con cuidado la parte interior de las cebollas y cocinarlas en agua salada. Cortar la cocción con agua helada y secarlas. Pelar las cebollas restantes, cortarlas en brunoise gruesa y dorar la mitad de ellas.

Cebollas:

15 cebollas blancas (aprox. 1,8 kg)
Agua salada
80 g de vino blanco
Sal
100 g de nata
400 ml de aceite de colza
2 chalotas (150 g)
2 cebollas rojas
100 ml de vinagre de vino blanco
Agua
80 g de azúcar
Caldo de encurtido
Mantequilla
30 g de migas de panko

Vinagreta asiática:

100 g de concentrado de lima
30 g de salsa de ostras
20 g de guindilla roja
15 g de sirope de arce
65 g de aceite de semilla de uva
Ajo
250 g de setas shiitake
30 ml de aceite de sésamo

Anchoas marinadas con mantequilla de anchoas:

Mantequilla
60 g de cebollino
Rodajas de cebollas fritas
80 g de anchoas encurtidas
Sal
Pimienta
2 limones
100 g de anchoas frescas
Marinado de sal y azúcar

Desglasar con vino blanco y añadir sal. Reducir durante algunos minutos, añadir nata y estofar las cebollas hasta ablandarlas y dejarlas translúcidas. Colocar el resto de las cebollas cortadas en brunoise en aceite de colza frío y freírlas aumentando el fuego lentamente hasta dorarlas. Escurrirlas bien y secarlas con un paño. Triturar finamente las cebollas blancas blandas y las cebollas fritas en el Thermomix. Sazonar al gusto.

Cortar las chalotas en aros finos y salpimentarlas ligeramente. Dejarlas reposar durante unos 10 minutos. Freírlas lentamente a 130-140 °C hasta dorarlas. Escurrirlas sobre papel de cocina.

Cortar las cebollas rojas por la mitad, retirarles con cuidado la piel y cortarlas en la cortadora con el grosor 1. Llevar a ebullición el vinagre, el agua, el azúcar y la sal. Rociar las rodajas de cebolla con caldo de encurtido y envasar al vacío. Dejarlas reposar media hora.

Rellenar y componer los trozos de cebolla blanca blanqueada. Colocar la cebolla roja encurtida encima en el molde.

Calentar la mantequilla en una sartén hasta dorarla. Añadir y mezclar las migas de panko en la mantequilla. Dorarlas y darles una consistencia crujiente. Escurrirlas sobre un paño de cocina y añadirles sal.

Picar las chalotas fritas y mezclarlas con las migas de panko.

Setas shiitake con vinagreta asiática:

Añadir y remover el concentrado de lima, la salsa de ostras, las guindillas, el sirope de arce, el aceite de semillas de uva y el ajo. Dorar ligeramente las setas shiitake en aceite de sésamo a fuego alto. Envasarlas al vacío en la vinagreta asiática y dejarlas reposar durante 30 minutos. Cortarlas finamente en brunoise para añadirlas al dashi de vacuno. Para la guarnición, cortar finamente el jamón de tiras de costilla en juliana.

Anchoas marinadas con mantequilla de anchoas:

Derretir la mantequilla, mezclarla con el cebollino picado finamente y colar. Cortar finamente en brunoise los trozos de cebollas fritas y dorarlas. Picar finamente las anchoas encurtidas. Añadir chalotas cortadas en brunoise a la mantequilla y condimentarlas con sal, pimienta y ralladura de limón. Colocarlas en el molde y solidificarlas en el congelador. Filetear las anchoas frescas y lavarlas. En una solución de azúcar y sal, marinarlas durante unos 10 minutos. Lavar las anchoas, secarlas y darles un ligero brillo con aceite de anchoas del envase. Servirlas con mantequilla.

Emplatado:

Servir en un plato las tiras de costilla con el jamón, el dashi de vacuno, las cebollas, las setas shiitake, la vinagreta asiática y las anchoas marinadas en mantequilla de anchoas.

Rosina Ostler ha tenido la amabilidad de compartir con nosotros esta receta tomada de la final de "JUNGE WILDE 2020". Foto: ©Rosina Ostler