

Pierna de ternera con vino tinto y puré de patatas Sous Vide

Autor: Juan Freire



Ingredientes

Para 4 personas:

Pierna de ternera (Sous Vide):

4 piernas de ternera de 400 g cada una, rodajas con un ancho de 3 cm
200 g de zanahoria, dados de 2 cm
150 g de apio, dados de 2 cm
200 g de cebolla, dados de 2 cm
150 g de puerro, rodajas con ancho de 2 cm
4 dientes de ajo
2 tazas de vino tinto
2 cucharadas de extracto de tomate
Sal

Puré de patatas (Sous Vide):

1 kg de patatas, peladas, dados de 3 cm
250 ml de nata
200 g de mantequilla
Sal
Nuez moscada

Tocino crujiente

Preparación

Pierna de ternera (Sous Vide):

Cueza el vino a fuego lento en una cazuela pequeña hasta que se evapore el alcohol. El alcohol debe evaporarse antes de envasar al vacío, ya que este proceso no es posible si hay oxígeno en el interior de la bolsa; además, se liberarían aromas desagradables durante la preparación.

Salpimente la pierna de ternera y envásela al vacío junto con el resto de los ingredientes. Cueza a 85 °C durante 8 horas en el baño maría de **fusionchef**. Retire todo de la bolsa de vacío y separe la pierna de ternera, la salsa y la verdura entre sí. Mantenga la pierna de ternera en un lugar caliente durante 5 minutos. Cuele la salsa y redúzcala a una tercera parte del volumen original para conseguir una textura oleosa y exquisita. Saltee la verdura en una sartén caliente con una cucharada de mantequilla y romero fresco picado.

Puré de patatas (Sous Vide):

Envase todos los ingredientes juntos al vacío y cueza en el baño maría de **fusionchef** a 95 °C durante 90 minutos. Tras la cocción, haga puré dentro de la bolsa; retírelo de la bolsa y emulsiónelo a mano utilizando una varilla.

Sirva la pierna de ternera y el puré de patatas junto con el tocino crujiente.

Ricardo Maffeo ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.