

# Sous vide Bavette Black Angus con chirivía

**Autor:** Christina Steindl



## Ingredientes

### **Bavette Black Angus (sous vide):**

600 g de bavette Black Angus Jack's Creek  
200 g de mantequilla de nueces  
Sal  
Enebrinas  
Hojas de laurel

### **Confitura de bavette Black Angus Jack's Creek:**

200 g de bavette Black Angus Jack's Creek  
100 g de zanahorias  
100 g de cebolla  
100 g de puerro  
100 g de apio  
60 g de tomates  
Concentrado de tomate  
Vino tinto  
Sal  
Pimienta  
Hojas de laurel  
Enebrinas  
Maizena

### **Chirivía en escabeche (sous vide):**

10 chirivías baby  
100 ml de vinagre  
100 g de azúcar  
200 ml de agua

### **Chirivía (sous vide):**

20 chirivías baby  
100 g de mantequilla de nueces  
Sal

### **Flan de chirivía:**

## Preparación

### **Bavette Black Angus (sous vide):**

Limpie la carne y envásela al vacío junto con la mantequilla de nueces y las especias. Cueza al vacío a 54°C durante 3 horas al baño de agua de **fusionchef**. Pase por la sartén antes de servir.

### **Confitura de bavette Black Angus Jack's Creek:**

Ase las zanahorias, las cebollas y el apio; a continuación, ase también el puerro, los tomates y el concentrado de tomate. Rebaje con vino tinto y añada agua. Jack's Creek Black sofríto Agregue bavette Angus y cocine a fuego lento hasta que la carne esté suave como la mantequilla. Recoja el líquido y redúzcalo; espese con Maizena y sazone al gusto. Extraiga la carne y mézclela con la decocción concentrada.

### **Chirivía baby en escabeche (cocción al vacío):**

Mezcle el vinagre con el azúcar y el agua. Envase las chirivías baby peladas al vacío junto con el escabeche mezclado. Cueza al vacío en el baño de agua de **fusionchef** a 54 °C durante 20 minutos.

### **Chirivías baby (sous vide):**

Envase al vacío la chirivía baby pelada con la mantequilla de nueces y la sal. Cuézala al vacío en el baño de agua de **fusionchef** a 54 °C durante 20 minutos.

### **Flan de chirivía:**

Corte las chirivías en trozos pequeños y dórelas en mantequilla; vierta la nata y cueza hasta que se ablanden. Haga un puré con las chirivías usando una Thermomix. Bata las claras de huevo e incorpórelas al puré de chirivías enfriado. Añada la harina y condimente. Vierta la masa en moldes pequeños de silicona y hornee a 140 °C durante unos 30-40 minutos.

### **Risotto venere:**

Cocine el arroz venere como un risotto. Si está al dente, retire aproximadamente la mitad y cocine el resto hasta que quede muy suave.

### **Espuma de risotto venere:**

Mezcle el risotto venere en una Thermomix; a continuación, vierta la mezcla junto

# Sous vide Bavette Black Angus con chirimía

200 g de chirivías  
20 g de mantequilla  
150 ml de nata  
50 g de clara de huevo  
20 g de harina  
Sal

## **Risotto venere:**

400 g de arroz venere  
1 chalota  
Aceite de oliva  
Caldo de verduras  
Parmesano  
Sal

## **Espuma de risotto venere:**

200 g de risotto venere hervido  
100 ml de nata

con la nata en un sifón iSi y móntela con dos cargadores de nata.

Christina Steindl ha sido tan amable de compartir con nosotros esta receta, que superó la primera ronda preliminar del concurso «JUNGE WILDE 2018». Fotografía:  
© ROLLING PIN