

Autor: Dominik Gaspar



Ingredientes

Bavette (sous vide):

800 g de bavette
40 g de aceite de oliva
10 g de sal Maldon

Criadillas de toro (sous vide):

400 g de criadillas de toro
30 g de aceite de oliva
10 g de tomillo
5 g de sal Maldon
1 g de pimienta

Espuma de tuétano:

5 yemas de huevo
350 g de tuétano clarificado
10 g de Basic Dry
4 g de sal
3 g de pimienta

Reducción:

40 ml de vino blanco
50 g de chalotas
3 g de enebro
3 g de laurel
2 g de granos de pimienta

Crackers de arroz venere:

300 g de arroz venere
100 g de chalotas
20 g de mantequilla
50 ml de vino blanco
500 ml de caldo de verdura
2 g de sal

Brotos de puerro asados:

Preparación

Bavette (sous vide):

Limpie la bavette y envásela al vacío con aceite de oliva. Cueza al vacío en el baño de agua de **fusionchef** a 80 °C durante 20-25 minutos; a continuación, ase la mezcla en una sartén caliente manteniendo el color de la carne.

Criadillas de toro (sous vide):

Pele las criadillas de toro y marínelas en abundante leche durante una noche. Enjuague bien y envase al vacío en aceite de oliva aromatizado. Cueza la mezcla al vacío en el baño de agua de **fusionchef** a 70 °C durante 7 minutos. A continuación, corte en rodajas de 1 cm de grosor aproximadamente y áselas en una sartén caliente.

Espuma de tuétano:

Bata las yemas de huevo en caliente con la reducción usando vapor; vierta lentamente el tuétano clarificado batiendo de manera constante. Añada Basic Texture Dry, sazone e introduzca en el sifón iSi.

Crackers de arroz venere:

Pique finamente las chalotas y áselas en mantequilla. Ase brevemente el arroz venere junto con las chalotas y rebaje con vino blanco. Añada agua, cueza el arroz, condimente y seque en el horno a 15 °C durante 40 minutos. A continuación, fría a una temperatura muy caliente.

Brotos de puerro asados:

Lave y corte los brotes de puerros. Escáldelos brevemente y áselos en una sartén.

Crema de puerro:

Lave los puerros y córtelos en trozos grandes; escáldelos y páselos por agua helada. Sofría las chalotas y el ajo; deje enfriar. Cocine las patatas hasta que queden blandas, pélelas y mézclelas con el resto de los ingredientes hasta obtener una crema suave; sazone al gusto.

Puerro en polvo:

Corte el puerro en rodajas finas, escáldelo muy suavemente y seque en el horno a

Sous vide Bavette y Criadillas de toro

20 tallos de brotes de puerro
4 g de sal
2 g de pimienta

Crema de puerro:

400 g de puerro
100 g de chalotas
10 g de ajo
150 g de patatas
100 ml de vino blanco
20 g de azúcar
5 g de sal
2 g de pimienta

Puerro en polvo:

500 g de puerro

Fondo de Guinness:

150 g de trozos de carne de vacuno/huesos
20 g de mantequilla derretida
40 g de zanahorias
40 g de apio
20 g de puerro
1/2 cebolla
40 g de concentrado de tomate
4 cl de balsámico
200 ml de vino tinto
400 ml de agua
1 tallo de tomillo
1 ramita de romero
3 enebrinas
1 hoja de laurel
10 granos de pimienta
400 ml de Guinness
20 g de mantequilla fría
Sal

85 °C.

Fondo de Guinness:

Ase lentamente los cortes de ternera. Añada las zanahorias, el apio, el puerro y la cebolla, y áselos. Añada el concentrado de tomate, el vinagre balsámico y el vino tinto (3 veces) y rellene con agua; añada las especias y cueza. Sazone al gusto y reduzca. Monte con mantequilla y sazone al gusto.

Dominik Gaspar ha sido tan amable de compartir con nosotros esta receta, que superó la primera ronda preliminar del concurso «JUNGE WILDE 2018».

Fotografía: © ROLLING PIN