

Tiras de costilla / Lardo de Kärntner / Mostaza silvestre Sous Vide

Autor: Florian Hipp



Ingredientes

Lardo:

200 g de lardo
100 g de perifollo

Brotes de guisante salad pea:

50 g de brotes de guisante salad pea
Limón
Aceite de oliva
Vinagre balsámico blanco
Sal
Pimienta

Tiras de costilla (Sous Vide):

1500 g de tiras de costilla
200 g de lardo (en lonchas muy finas)
250 g de azúcar moreno
Salsa verde
Brotes de guisante salad pea

Setas shiitake (Sous Vide):

700 g de setas shiitake
Sal
Mantequilla
Sazonar con especias al gusto

Jugo de semillas de mostaza:

300 g de huesos de ternera
400 g de hortalizas de raíz
50 g de concentrado de tomate
Agua fría
200 ml de vino tinto
100 ml de vino de Oporto
Mantequilla fría
Semillas de mostaza

Preparación

Lardo:

Cortar finamente el tocino en brunoise y derretirlo lentamente en una olla hasta dorarlo. Colar los chicharrones para quitarles la grasa y secarlos con papel de cocina. Mezclar la grasa con el perifollo blanqueado a 62 °C en el Thermomix y colarla.

Brotes de guisante salad pea:

Cortar los tallos de los brotes de guisante salad pea y picarlos finamente. Remover con limón cortado en brunoise, aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta hasta obtener una mezcla cremosa (salsa verde). Marinar las hojas de los brotes de guisante salad pea y reservarlas para el emplatado.

Tiras de costilla (Sous Vide):

Sazonar la carne con pimienta y envasarla al vacío con un poco de mantequilla marrón. Cocinarla al vacío en el baño maría del aparato **fusionchef** a 55 °C durante 3,5 horas. Freírla con marcas de parrilla en una sartén. Untar con salsa verde los brotes de guisante salad pea y cubrirlos con lonchas de lardo muy delgadas. Derretir con el quemador Bunsen.

Setas shiitake (Sous Vide):

Salar las cabezas de las setas, cortarlas y envasarlas al vacío con mantequilla. Cocinarlas al vacío en el baño maría del aparato **fusionchef** a 55 °C durante 1 hora. Saltearlas bien y rellenarlas con la crema de polenta. Cortar finamente en brunoise los trozos y los tallos, sazonarlos y saltearlos. Añadir al jugo de semillas de mostaza.

Jugo de semillas de mostaza:

Tostar los huesos de ternera en el horno. Estofar las hortalizas de raíz en la cazuela, mezclarlas con el concentrado de tomate y desglasarlas. Verter agua fría sobre las hortalizas y añadir los huesos tostados. Dejar cocer el jugo a fuego lento, colarlo bien y reducirlo. Ligar con un poco de mantequilla fría y realzar con las semillas de mostaza encurtidas.

Crema de polenta:

Sazonar la leche y llevarla a ebullición. Añadir la polenta removiéndola y dejarla

Tiras de costilla / Lardo de Kärntner / Mostaza silvestre Sous Vide

Crema de polenta:

500 ml de leche
Sal
Sazonar con especias al gusto
200 g de polenta
100 g de crème fraîche

Crema de habas:

400 g de habas
1 cucharada de crème fraîche
Sal
Mantequilla
Fondo de dashi

Dashi con setas shiitake:

Restos de setas shiitake
10 g de copos de bonito
10 g de algas kombu
Agua

reposar durante algunos minutos. Añadir la crème fraîche removiéndola e introducirla en una manga pastelera.

Crema de habas:

Blanquear las habas y mezclarlas con una cucharada de crème fraîche en el Thermomix hasta obtener una crema fina. Condimentar con sal. Pelar algunas habas y glasearlas con el fondo de dashi y mantequilla.

Dashi con setas shiitake:

Saltear las demás setas shiitake; añadir los copos de bonito y las algas kombu. Verter agua. Hervir y dejar reposar a 80 °C durante 30 minutos. Colar bien.

Emplatado:

Emplatar el lardo junto con los brotes de guisante salad pea, la tira de costilla, las setas shiitake, el jugo de mostaza, la crema de polenta, la crema de habas y el dashi de setas shiitake.

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