

Presas ibéricas al aroma de vainilla, foie, esfera de jamón, mozzarella y farinato con puré de manzana y boletus salteados



Jorge Berrocal

Escuela de Hostelería

Fonda Veracruz, Salamanca

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Limpia la presa ibérica y divide en 4 trozos de tamaño parecido.

Marca en una sartén la presa salpimentada y mientras, se corta la cebolla, la zanahoria y el puerro en mirepoix y se pocha en un cazo.

Añadirle la presa a las verduras y el Jerez, el Oporto y el vino tinto junto con la vaina de vainilla y dejar cocinar.

Mientras se cocina se puede ir formando los raviolis o esferas. A la mozzarella se le da forma redondeada y se introduce en el interior del farinato que se cubre con el jamón.

Antes del emplatado se le dará un golpe de horno para que el farinato se cocine y el queso funda.

Se prepara un puré de manzana y se saltearán los boletus.

Una vez cocinada la presa se sacará y se cortará en taquitos.

Con las verduras se triturarán y se obtendrá la salsa, que no hará falta trabar puesto que las verduras darán espesor. Se refinará por un chino y se introducirá en un dosificador.

Presentación:

Se colocará en un lado del plato los taquitos de presa ibérica en forma piramidal y se salteará. Una vez salteado se rallará el mi-cuit por dicha pirámide.

Alrededor se pondrán los boletus salteados y al otro lado del plato se pondrá una base de puré de manzana y sobre esa base la esfera de jamón, mozzarella y farinato.

Se colocará romero fresco para darle un toque armonioso y colorido al plato.

Tiempo de elaboración:

1 hora y 30 minutos

INGREDIENTES (4 personas)

500 gr. de presa ibérica

30 gr. de foie mi-cuit

50 gr. de jamón

ibérico D.O. Guijuelo

75 gr. de mozzarella

50 gr. de farinato

75 gr. de manzanas

75 gr. de boletus

75 gr. de cebollas

75 gr. de puerro

75 gr. de zanahoria

1 l. de vino tinto

100 cl. de vino Oporto

100 cl. de Jerez

Sal, pimienta y azúcar

Vainilla

