

Mousse de castañas con secreto ibérico

Preparación

PARA LA MOUSSE DE CASTAÑAS Fundir las hojas, previamente hidratadas, con una parte del agua Triturar el conjunto , emulsionando con la mezcla de agua y hojas de gelatina. Escudillar y dejar enfriar Cocer en agua o hornear para transformarlo en unamousse esponjosa PARA EL SECRETO IBÉRICO Mezclar la sal, el azúcar, las hierbas y el pimentón y dejar macerar por espacio de 2 horas Sacar de la marinada y limpiar Reservar una pequeña parte de la macerada y cocer con el jugo de carne Marcar la carne a fuego muy fuerte o en parrilla y terminar desglasando con el jugo PARA LAS SETAS limpiar todas las setas y cortar armoniosamente cortar los ajos tiernos y saltear añadir las setas y saltear mojar con la soja, el caldo de carne y sazonar

Ingredientes

PARA LA MOUSSE DE CASTAÑAS

1400g de pure de castañas

100g de agua

4g de sal

4g de pimienta

12g de metilgel

6 ud de hojas de gelatina

PARA EL SECRETO IBÉRICO

20g de sal gruesa

20g de azúcar

10g de pimentón

briznas de tomillo

briznas de romero

500g de jugo de carne

200g de secreto ibérico

PARA LAS SETAS

2 ud de ajos tiernos

20g de boletus

20 g de trompetas

20 g de chantarella

20g de colmenilla
20g de shimenji
10g de salsa de soja

PARA LOS TOQUES

tomillo limonero
cebollino
sal maldón

Utensilios

kitchen
turmix
boles
sartén
araven
batidor

Instructor destacado



Jorge Bretón

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD