

Pichón, cremoso de sus interiores, jugo de cerezas y setas salteadas.

Preparación

Preparado del producto: El primer paso es despiezar el pichón, separando las pechugas con piel, los muslos, la carcasa y los interiores Para el pichón: En una olla con aceite, doramos la carcasa troceada, junto con una cebolla y una zanahoria cortadas en mirepoix. Una vez dorada la carcasa y las verduras, añadimos el vino tinto, la soja y el refresco de cola. Dejamos reducir e incorporamos el agua. Cocemos a fuego lento durante unos 20 minutos, colamos y reducimos. Terminamos poniendo a punto de sal y pimienta negra molida. Mientras reduce nuestro jugo de pichón, vamos a preparar los muslos en forma de chupa-chups y los vamos a confitar en un cazo con aceite, junto con un diente de ajo, una rama de romero y una rama de tomillo. Mientras se cocinan los muslos, preparamos el cremoso de sus interiores y para ello vamos a rehogar en un chorro de aceite, un diente de ajo y una chalota en brunoise. Una vez rehogado, incorporamos los interiores, doramos, desglasamos con Armagnac y reducimos. Agregar la nata, cocinar unos minutos y fuera del fuego incorporar el foie mi-cuit. Triturar el conjunto, poner a punto de sal y pimienta negra, incorporar unas gotas de aceite, emulsionar y colar. A continuación, vamos a salpimentar las pechugas y las vamos a introducir en una bolsa de vacío, con un chorro de aceite, un diente de ajo, unas ramas de tomillo y una rama de romero. Cocinamos a una temperatura de 65°C durante 6 minutos. Pasado este tiempo, en una sartén con unas gotas de aceite, marcamos por el lado de la piel y reservamos. Para la salsa de cereza: pondremos a fuego lento el puré de cereza, le agregaremos la salsa del pichón, reducimos y terminamos poniendo a punto de sal y pimienta negra. Para el pan suflado: pegaremos dos láminas de pasta wonton con agua una encima de otra y las cortaremos con ayuda de un aro metálico. Las freiremos en aceite a 180 grados hasta que suflan. Para las setas salteadas: Troceamos las setas alternando distintos cortes y las salteamos con un poco de aceite, romero, tomillo, sal y pimienta negra. Para la presentación: Para la presentación, colocamos un muslo y una pechuga de pichón. Salseamos y acompañamos nuestro plato con las setas salteadas, la crema de los interiores, el puré de cereza y el pan suflado. Terminaremos con los distintos brotes y flores y unas gotas de aceite.

Ingredientes

Ingredientes para la salsa de pichón:

2 unidades de pichón

1 cebolla blanca

300ml vino tinto

100gr de soja

100 ml refresco cola

C/s aceite de oliva

Para las pechugas:

4 unidades de pechuga de pichón
1 diente de ajo
1 rama de romero y un 1 de tomillo
C/s de aceite de oliva virgen

Para los muslos confitados:

4 unid de muslo de pichón
1 diente de ajo
1 rama de romero y 1 rama de tomillo
c/s de aceite de oliva Virgen

Para el cremoso de sus interiores:

1 diente de ajo
1 chalota
cs de hígados de pichón
100 ml de armañac
50ml de nata
100gr de foie mi-cuit
cs de aceite de oliva
cs de aceite de oliva virgen extra.

Para las setas salteadas:

3 unidades de setas Portobello
1 seta de caldo
4 chantarelas
cs romero y tomillo
cs de aceite de oliva virgen

Para el jugo de cerezas:

100 gr de puré de creca
cs salsa de pichón

Para el pan suflado:

4 láminas de pasta wonton
cs de aceite de oliva.

Para terminar:

c/s de brotes y flores

Utensilios

Cazuela

Cazos

Cuchillos y cucharas de apoyo

Coladores

Fuentes

Bandejas

Batidora

Placa flexinducción

Olla

Espumadera

Papel absorbente

Tablas

Instructor destacado



Ana Iglesias

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD