



RECETAS "SHOW-COOKING"

9 NOVIEMBRE 2013 - HOYO DE MANZANARES

- Rissoto de boletus y calabaza
- Crema de chirivías y boletus con gelatina de esencia de trufa y crujiente de jamón
- Roulée de pollo a la duxelle

SEDA

Gastronomía

RISOTTO DE BOLETUS Y CALABAZA

Ingredientes (4 personas):

- 250 gramos de arroz arborio
- 1 carcasa de pollo
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 1 chalota
- 200 grs. Calabaza
- 200 grs. boletus
- 100 grs. queso gorgonzola
- Lascas de parmesano
- Sal



Preparación

- Hacemos un caldo con la carcasa, la cebolla, el puerro la zanahoria y la de la calabaza.
- Sofreimos lentamente la chalota muy picadita, añadimos un poco de sal para que la chalota sude
- Una vez sofrito, subimos el fuego y añadimos el boletus picadito en **brunois** de un. Una vez salteado, añadimos el arroz y la calabaza y le damos un par de vueltas más.
- Filtramos el calor con una tela fina y lo vamos añadiendo poco poco y removiendo constantemente final y, con cuidado de no romper el grano, durante la cocción del arroz.
- Una vez el arroz en su punto (unos diecisiete minutos) añadimos el gorgonzola, revolviendo hasta que funda, rectificamos de sal y añadimos la mantequilla bien fría.
- Presentamos con unas lascas de parmesano y perejil si nos gusta

CREMA DE CHIRIVIA Y BOLETUS CON GELATINA DE ESENCIA DE TRUFA Y CRUJIENTE DE JAMÓN

Ingredientes (4 personas):

- 100 grs. De mantequilla
- 1 cebolla
- 300 grs. de chirivía
- 100 grs. Patata
- 300 ml de agua
- 50 ml nata
- 100 ml leche
- 100 grs. Boletus
- Vino dulce
- Gelatina neutra
- 10/15 grs. Trufa
- 100 grs. Jamón
- Sal, pimienta
- Aceite de trufa



Preparación de la crema

- Pochamos la cebolla con la mantequilla y un poco de sal, para que sude
- Añadimos las chirivías y patatas lavadas, peladas y cortadas. Añadimos el agua y cocinamos durante 20 min.
- Lavamos, pelamos y picamos los boletus, los saltamos sin sal un minuto y desglaseamos con vino dulce (Pedro Ximénez, por ejemplo). Añadimos a la crema una vez terminada la cocción de ésta
- Añadimos la leche y la nata y trituramos muy fino
- Salpimentamos al gusto

Preparación de la gelatina

- Usamos los pies, peladuras y partes no deseadas de los boletus. Los sofreimos a fuego lento durante unos 15 min., filtramos y añadimos la trufa rallada
- Añadimos algo de agua y dejamos cocer
- Añadimos la gelatina bajo las instrucciones del fabricante, rectificamos de sal y dejamos enfriar

Preparación de los crujientes

- Extendemos el jamón (cuidar que no sea demasiado salado) sobre papel vegetal de horno en una bandeja de horno
- Colocamos otra lámina de papel vegetal de horno encima y algo con lo que hacer peso (otra bandeja de horno, p.ej.)
- Horneamos a 150°C durante 25min.

ROULÉE DE POLLO A LA DUXELLE

Ingredientes (para 4 personas):

- 4 filetes de pechuga de pollo
- 100 grs. de mantequilla
- 150 grs. de cebolla
- 50 grs. de puerro
- 300 grs. de champignón
- 1/2 vaso de vino dulce
- Tomillo
- Sal, pimienta
- Vinagre balsámico
- Azúcar moreno



Preparación de la reducción de módena

- Dejamos reducir el vinagre a fuego lento hasta que alcance 1/3 del volumen inicial, obteniendo una textura arenosa. Añadimos azúcar moreno, 1/2 volumen de vinagre ya reducido y dejamos cocinar. Reservamos y enfriamos

Preparación de la duxelle

- Picamos muy, muy fino puerro y cebolla. Lo pochamos con la mantequilla y sal
- Cuando haya pochado, añadimos el vino dulce y dejamos reducir hasta 1/3 del volumen inicial de vino
- Añadimos el champignón muy picado y el tomillo, cocinamos hasta que reduzca todo el agua soltada por el champignón, quedando una textura consistente

Preparación del pollo

- Hacemos unos canelones con las pechugas fileteadas y la duxelle fría, ayudándonos de papel film
- Cocinamos a vapor durante unos 15min., hasta que la temperatura interior de la pechuga sea no menos de 75°C
- Enfriamos, cortamos en taquitos y marcamos a la plancha
- Presentamos con una base de lechuga o brotes de nabito, añadimos unos frutos rojos, pasas, granada y un chorrito de reducción de balsámico



EDUCACIÓN Y DESARROLLO

SEDA

SEDA. - Servicios de Educación, Desarrollo y Animación

Daniel Cerrato Murillo - 53133523G

C/Isla de Arosa, 37, principal A. Madrid - 696 265 732

servicioseducanimacion@hotmail.com