

CONEJO CON MOSTAZA DE HIERBAS RONDEÑAS

PARA EL CALDO NEUTRO DE MANITAS DE CERDO

Ingredientes:

2 kg. de manitas de cerdo
5 l. de agua

Elaboración:

Blanqueamos las manitas y las lavamos. Las cocemos una hora en olla exprés con los 5 litros de agua. Reducimos hasta obtener medio litro. Reservamos en frío.

PARA EL JUGO DE MOSTAZA DE HIERBAS

Ingredientes:

500 gr. de caldo neutro de manitas de cerdo
70 gr. de pimienta verde
180 gr. de mostaza de hierbas
18 gr. de perifollo
100 gr. de cebollino
25 gr. de perejil
100 gr. de jengibre fresco
40 gr. de hierbabuena fresca
200 gr. de agua mineral
90 gr. de aceite de oliva 0.4
10 gr. de chile verde fresco

Elaboración:

Escaldamos todas las hierbas y las trituramos con los demás ingredientes y el caldo de manitas de cerdo durante 8 minutos en thermomix. Colamos en superbagg y reservamos.

PARA EL FONDO DE CONEJO

Ingredientes:

1 kg. de conejo troceado
500 gr. de manitas de cerdo
200 gr. de cebolla
100 gr. de ajo
150 gr. de tomate
1 l. de vino blanco
c/s de tomillo, laurel, romero y salvia

Elaboración:

Blanqueamos las manitas y las doramos junto el conejo en cazuela. Retiramos y añadimos las verduras hasta que cojan color. Añadimos el conejo, las manitas y el vino. Reducimos y añadimos el agua. Cocemos 4 horas. Fuera del fuego añadimos las hierbas. Colamos, reducimos y ligamos con la mantequilla.

PARA LAS PALETILLAS DE CONEJO CONFITADAS**Ingredientes:**

10 u. de paletilla de conejo
400 gr. de manteca de cerdo
2 cabezas de ajo
10 gr. de enebro
10 gr. de tomillo
10 gr. de pimienta negra

Elaboración:

Sazonamos las paletillas y las envasamos al vacío con los demás ingredientes. La cocemos a 70°C durante 12 horas.

PARA LAS ZANAHORIAS GLASEADAS EN SU JUGO**Ingredientes:**

1,5 kg. de zanahoria fresca
10 u. de micro zanahorias frescas
c/s de xantana
0,5 gr. de vinagre de manzana
Brotos de mostaza joven

Elaboración:

Licuamos las zanahorias y reducimos el jugo hasta obtener 75 gr. Texturizamos con xantana y añadimos el vinagre de manzana. Escaldamos las zanahorias jóvenes y las bañamos en el jugo de zanahorias.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Doramos las paletillas a la brasa, la cubrimos con el jugo de mostaza verde y encima disponemos de los granos de mostaza encurtida, las micro zanahorias glaseadas y una ensalada de brotes de mostaza, milenrama y hierbabuena fresca. Terminamos con un cordón de jugo de conejo.

SOPA DE CARACOL

PARA LOS CARACOLES

Ingredientes:

2 kg. de caracol Bover
2 huesos de jamón
2 cebollas
2 zanahorias
1 cabeza de ajo
Pimienta negra y blanca
Coriandro
Enebro
Clavo
Salvia
Tomillo
Laurel
Hinojo

Elaboración:

Lavamos los caracoles con sal y agua. Una vez limpios los matamos partiendo de agua fría hasta que hierva. Los ponemos en una olla con todas las hierbas y especias y los cocemos en agua durante 1 hora y media. Reservamos.

PARA LA SOPA DE CARACOL

Ingredientes:

500 ml. de caldo de caracol
200 ml. de aceite de salvia
20 gr. de tomillo
20 gr. de romero
20 gr. de salvia
20 gr. de hierbabuena
5 gr. de pimienta negra
1 clavo
5 gr. de gel espesa
20 gr. de emulsionante

Elaboración:

Infusionamos todas las hierbas y especias con el caldo de caracol, filtramos y texturizamos.

PARA EL SOFRITO DE TOMATE

Ingredientes:

2 kg. de tomate maduro
200 gr. de cebolla
200 gr. de chipotle
150 gr. de aceite de oliva

Elaboración:

Pochamos la cebolla hasta que esté dorada, añadimos el tomate y pochamos todo durante dos horas y añadimos el chipotle y ponemos a punto de picante. Reservamos.

PARA LOS RAVIOLIS DE CARACOL

Ingredientes:

Láminas de tocino
Sofrito de tomate
Caracol sin concha

Elaboración:

Disponemos una lámina de tocino, ponemos una cucharadita de sofrito de tomate y el caracol, envolvemos haciendo un pequeño ravioli y reservamos.

PARA EL ACEITE DE SALVIA

Ingredientes:

200 ml. de aceite de girasol
150 gr. de salvia fresca

Elaboración:

Envasamos el aceite con la salvia y cocemos a 65°C durante 5 horas.

PARA EL ACEITE DE ROMERO

Ingredientes:

200 ml. de aceite de girasol
150 gr. de romero fresco

Elaboración:

Envasamos el romero con el aceite y cocemos a 65°C durante 5 horas.

PARA EL ACEITE DE HIERBABUENA

Ingredientes:

180 ml. de aceite de girasol
100 gr. de hierbabuena escaldada

Elaboración:

Trituramos los ingredientes en la thermomix durante 7 minutos y colamos.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Disponemos en plato sopero dos cucharadas de sopa de caracol, encima dos raviolis de caracol y sobre ellos las hierbas y el pan crujiente. Alrededor disponemos gotas de los distintos aceites.

SOPA DE AGUACATE

PARA LA SOPA DE MAÍZ

Ingredientes:

600 gr. de maíz dulce
50 gr. de jugo de limón
0,5 gr. de chile rojo
6 gr. de sal
0'9 gr. de xantana
35 gr. de aceite de girasol

Elaboración:

Trituramos el maíz y lo pasamos por superbag hasta obtener 400 gr. Añadimos el resto de los ingredientes y mezclamos en la thermomix durante 2 minutos. Volvemos a pasar por superbag y quitamos el aire en la máquina de vacío.

PARA EL ACEITE DE CILANTRO**Ingredientes:**

50 gr. de cilantro
100 gr. de aceite de girasol

Elaboración:

Escaldamos el cilantro, enfriamos y secamos. Trituramos con el aceite en thermomix. Colamos con superbag y decantamos.

PARA EL ACEITE DE VAINILLA**Ingredientes:**

50 gr. de vainilla
100 gr. de aceite de girasol

Elaboración:

Infusionamos el aceite con las vainas de vainilla 48 horas.

PARA EL ACEITE DE COLATURA**Ingredientes:**

250 gr. de aceite ahumado
75 gr. de colatura

Elaboración:

Mezclar los dos ingredientes.

ACABADO Y PRESENTACIÓN**Ingredientes:**

2 unidades de aguacate
Mazorca de maíz
Maíz liofilizado
Brotos de cilantro
Flores de ajo

Elaboración:

Doramos el aguacate con el soplete y lo añadimos con el aceite de colatura. Disponemos en plato una cucharada sopera de la sopa de maíz, aliñamos con los aceites, colocamos en el centro el aguacate y disponemos sobre él los brotes de cilantro. A los lados disponemos unos granos de maíz tierno y de maíz liofilizado.