

Sabores Mitológicos DE ASTURIAS

POULARDA DE BRESSE EN SOFRITO CASERO DE TOMATE, ALMENDRA Y HUEVO TRUFADO DE CORRAL

www.saboresmitologicos.es

KOLDO MIRANDA / RESTAURANTE KOLDO MIRANDA

INGREDIENTES

- * Poularda (2 zancas)
- * Patata (4 unidades)
- * Tomate (6 unidades)
- * Almendra (75 gr.)
- * Cebolleta (3 unidades)
- * Caldo de ave (200 dcl)
- * Salvia (6 hojas)
- * Hongos (150 gr.)
- * Trufa (50 gr.)
- * Huevo de corral (4 unidades)

PREPARACIÓN

Deshuesamos la zanca de la poularda, la salpimentamos y la untamos con dos hojas de salvia, le volvemos a dar forma como si tuviera el hueso y la envasamos al vacío con un aceite aromatizado de salvia.
Se le realiza una cocción lenta durante 18 horas a 62 °C, (evitando que los colágenos de carne se disocien, los músculos se contraigan y pierda volumen la pieza).

Con los huesos y caparazones tostados se hace un fondo de ave tradicional.

Se realiza un sofrito de cebolla, tomates en dados libres de piel y pepitas.

Se le da forma de cubilete a una patata y se confita en aceite para que esté tierna, se saltean los hongos y la trufa con tartufo, se moja con un chorrito de nata, se tritura, se cuele y se rectifica.

Se escalfan los huevos de manera que queden culan, en agua, sal y una punta de vinagre.

MONTAJE

Se marca la poularda exteriormente en la plancha, se hornea.

Sobre el plato se prepara una base de sofrito de tomate en el cual apoyamos la poularda y salseamos. Al lado montas el cubilete de patata relleno de puré de hongos, el huevo escalfado y unas láminas de trufa por encima con unas piedras de sal. Se salsea el conjunto y estaría listo.

