

CODORNIZ EN DOS COCCIONES Y APIONABO EN TEXTURAS

INGREDIENTES: 4 personas

- 4 Codornices.
- 1 Apionabo.
- 1 Trufa negra.
- Sal.
- AOVE.
- Pimienta.
- Vinagre de Módena.
- 1 patata.
- Vino tinto.
- Agua.
- Leche
- Mantequilla.



ELABORACION:



CODORNICES

- Se limpian y se obtienen pechugas y los muslos.
- Con los muslitos de codorniz se hacen chupa-chups, practicando una incisión en la parte del contra muslo e introduciendo el hueso por esa incisión.
- Confitar en AOVE



- Las pechugas se marcan en la plancha, con una cucharada de AOVE previamente salpimentadas y las reservamos.

CARCASAS DE CODORNICES

Con las carcasas, haremos un fondo.
Se doran las carcasas al horno.
Se cubren con vino tinto y se las lleva al fuego dejando reducir.
La salsa obtenida, se cuele.
Si es necesario, engordar y ligar, se hace con maicena diluida en agua.



APIONABO: Dos preparaciones:

A) Puré de apio nabo:

- Se pela el apionabo y se corta en daditos con la patata.
- En un cazo, se derrite la mantequilla.
- Se agrega la leche y se incorporan la patata y el apionabo dejándolos cocinar.





- Cuando han cocido suficiente, se pasan por la Termomix y se cuela hasta adquirir textura. Se le ralla un poco de trufa o se le añade un poquito de aceite de trufa.

B) MINIENSALADA DE NABO

- En un bol se deposita el apionabo crudo, cortado en juliana.
- Se le añade aceite de trufa o unos cortes de trufa también en juliana.
- Se aliña con un poquito de sal, AOVE y vinagre de Módena.

PRESENTACION

En la base del plato se traza una lágrima con el puré de apionabo, encima, se colocan las pechugas salteadas y los chupa chups confitados. Y a un lado, la ensalada de apionabo y trufa, haciendo un bouquet.



VINO TINTO 871 PICRÉS 2004

El Vino Tinto 871 Picrés 2004 permanece 25 meses en Barrica Roble Francés y presenta un afinamiento en Botella antes de salir al mercado.

Para tomar el Vino Tinto 871 Picrés 2004 es altamente recomendable decantar y oxigenar antes de degustarlo.

NOTA DE CATA DEL VINO TINTO 871 PICRÉS 2004:

Vista: es rojo granate intenso con tonos rubí debido a la crianza, limpio y brillante

Nariz: su entrada en nariz es limpia, amplia y elegante, heredera de la madera de roble francés de altísima calidad y de fruta madura del tempranillo.

Boca: presenta en boca una entrada suave, agrandándose conforme se pasa por la boca. Es equilibrado y redondo, destaca su potencia y tanino pulido que le da una buena persistencia e intensidad.

Graduación Alcohólica del Vino Tinto 871 Picrés 2004: 14 grados