

RULO DE RABO Y FOIE CREMA DE CEBOLLETA Y CEBOLLETA AL DENTE

INGREDIENTES: 4 Personas

- o 4 cebolletas con mucho tallo.
- o 2 rabos enteros.
- o 100 g foie.
- o 1 cebolla.
- o 1 zanahoria.
- o 2 dientes de ajo.
- o 1 litro vino tinto.
- o 50 g tomate frito.
- o Harin.a
- o Sal.
- o AOVE
- o Pimienta.
- o Agua.
- o Azúcar.



ELABORACION:



PREPARACION DEL RABO

- Limpiar y salpimentar
- Pasar por harina freír y reservar.
- En el mismo aceite de rehogar el rabo se doran las verduras cortadas en mirepoix.
- Se añade tomate frito rehogándolo bien y el vino tinto.
- En olla a presión depositar el rabo y la salsa.
- Cubrir de agua. Dejar cocer hasta que se separe el hueso de la carne. (1 hora,30 minutos)
- Deshuesar retirando también el colágeno que hay entre hueso y hueso.
- Desmenuzar y salar al punto.
- Depositar en una bandeja enrasando su contenido
- Programar el horno a 100 grados con vapor y otra bandeja que encaje para hacer presión sobre la masa.
- Hornear durante 20 minutos.
- Cuando esté, se le da la vuelta a las bandejas y se deposita un peso para retirarle el resto de jugos logrando que a la hora de desmoldar no se rompa.
- A continuación se corta el foie en tiras anchas y se salpimenta.



- En una mesa estiraremos papel film y extendemos el rabo.
- Los cortes de foie los depositamos en el centro del rabo desmenuzado y procedemos a hacer un rulo dejándolo muy apretado.
- Se pincha para que salga el aire del interior.
- Se introduce en cámara durante 12 horas.
- Cuando se vaya a consumir, se retira el papel film y se corta en rodajas de tres-cuatro centímetros, estando aún semi-congelado para que no se deshaga.
- Se tuesta a fuego fuerte. Se reserva para presentación

SALSA Y GUARNICIÓN

La salsa es el resultado de colar y reducir el caldo de cocción del rabo.

Se desglasa y se pone al fugo para tenerla caliente. Reservar.

GUARNICIÓN

a) Elaboración del puré de cebolleta



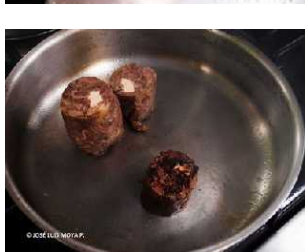
- Se cuecen las cebolletas con la parte verde del tallo en, agua y sal.
- Se tritura en la Termomix. Se pasa por un chino.
- Se pone a reducir el puré de cebolleta y la sazonomos a punto de sal y azúcar al gusto.



b) Elaboración de las cebolletas al dente:



- Se cortan las cebolletas a lo largo en mitades.
- Se escaldan durante dos minutos en agua hirviendo y sal.
- Se refrescan en agua con hielo
- Seguidamente se escurren y secan, y en una sartén, con un poco de AOVE, marcamos hasta dejarlas doraditas. Luego montar el plato y acompañar de un vino bueno y de la tierra.



ARRIBES 2007

Vino formado por una vendimia seleccionada del año 2007, de la variedad autóctona "Bruñal".

Boca: Aterciopelado, muy suave y envolvente, con un paladar rico y el toque preciso de los recuerdos varietales, dando un vino de gran persistencia.

Aroma: De gran complejidad, donde se encuentran perfectamente ensamblados unos pequeños toque frutales a zarzamora y frutas negras del bosque muy maduras, con balsámicos y con aroma propio del paso por bodega.

Color: Rojo rubí con algunas tonalidades teja en capa fina.

Recomendado: Carnes, caza y pescados tanto guisados como a la parrilla.

Servicio: Entre 17 y 18º

