

SOUS VIDE DE SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSAS CUMBERLAND DE CEREZA Y VELOUTE DE YUCA Y CERVEZA TRIGO



INGREDIENTES:

Para la carne:

Solomillo de Ibérico
Nuez de mantequilla
Laurel
Ajo
Sal

Para la salsa:

4 Chalotas
200ml de Fondo oscuro
100ml Vino de Oporto
7 c/s Vinagre de vino tinto

4 c/s Salsa Lea Perrins
2 naranjas
2 limones

Jengibre en polvo
700grs Cerezas
50grs azúcar glass

Para la veloute:

1kl Yuca
100ml Nata
200ml Cerveza de trigo
Sal
Pimienta blanca
Mantequilla

PREPARACIÓN:

PARA LA CARNE:

Limpiar el solomillo, preparar una salmuera (10grs sal x 1lt agua) y dejar el lomo sumergido durante 15 minutos.

Pasado el tiempo, retiramos el lomo de la salmuera, secándolo bien, y lo ponemos en una bolsa de vacío junto con la nuez de mantequilla, el laurel, ajo, un poco de AOVE y una pizca de sal. Sellar al vacío y hornear a 65° durante 25 minutos.

Después de hornear, retirar bien los restos de la marinada y sellar a fuego alto.

PARA LA SALSA:

Abrir en mitades las cerezas, retirar el hueso, extender en una gastronorm y espolvorear el azúcar glass.

Cocer al vapor 100% durante 15 minutos y licuar para obtener una jalea.

Cortar las chalotas en julianas finas, sofreír con la mantequilla, añadir sal y, pasados unos minutos, agregar el vinagre de vino tinto.

Cuando haya reducido 2/3, añadir el jengibre, el vino de Oporto, la salsa Lea Perrins, el zumo de las naranjas y de los limones, además del fondo de carne. Dejar reducir.

Finalmente, para espesar un poco la salsa, añadir gel espesa pasado por un colador, de manera que quede bien esparcido, y remover con una varilla hasta obtener el espesor deseado.

PARA LA VELOUTE DE YUCA Y CERVEZA CRUZCAMPO TRIGO:

Pelar la yuca y dorarla un poco junto con ajo y laurel.

Ponerla en una olla a presión, cubriendo con agua la yuca, sal, tomillo, laurel y ajo. Tapar y cocinar durante 15 minutos.

Cuando la yuca blanda, la pasamos por un pasapuré y añadimos la mantequilla, un poco de nata, la cerveza artesanal de Cruzcampo Trigo, sal y pimienta blanca.

LUZ ANDREA BELLO ALARCÓN

ESCUELA DE HOSTELERÍA FUNDACION CRUZCAMPO (VALENCIA)