

GASTRONOMÍA



CANELÓN DE ZANAHORIA RELLENO DE CARNE DE PERDIZ ESTOFADA

Javier Chozas. Escuela de hostelería de Toledo

Dificultad: media/alta
Preparación: 30 minutos
Cocción: 12h
Ingredientes para 2 personas



PERDICES ESTOFADAS

8 unid. perdices
5 gr. de sal fina
5 gr. de orégano fresco
Ramita tomillo hojas
Ramita de romero hojas frescas

PARA EL VELO DE ZANAHORIA

(podemos sustituirlo por un canelón de pasta)

2 cucharaditas de agar-agar
½ l de agua
Sal
3 zanahorias en rodajas

SETAS EN VINAGRETA

100 gr. de setas varias
20 ml. vinagre de vino blanco
1 diente de ajo
c/s perejil picado
5 gr. sal
300 ml. agua

3 dientes de ajo fresco
20 ml. de vinagre balsámico de
Módena
20 ml. de aceite de oliva
2 cebollas
1 l. Vino tinto
250 gr. queso crema

SALSA BECHAMEL

500 ml. leche
40 gr. harina floja
40 gr. de mantequilla
Sal c/s
Pimienta blanca c/s
Nuez moscada c/s

OTROS

Brotes varios
Hierbas aromáticas
All i oli ligero
Queso manchego rallado

Para el estofado de perdiz

Dejar macerar durante 6 horas en esta marinada, para conseguir que la carne se reblandezca y adquiera sabor. Una vez transcurrido el tiempo, poner sobre un recipiente al fuego a cocinar lentamente con todos los ingredientes menos con el queso crema. Una vez tierna, retirar del fuego deshuesar y picar. Mezclar con el queso crema y parte de la salsa resultante. Por otro lado pochar con aceite de oliva la cebolla partida en las minas muy finas (juliana), una vez pochada con el color característico, rectificar de sal. Dejar reposar fuera del fuego y mezclar por último con la masa creada anteriormente. Se hará, una pasta homogénea la cual dejaremos enfriar para posteriormente rellenar los canelones.







Para la Salsa bechamel

Poner la leche a calentar en un cazo. Por otro lado, en un cazo independiente agregar la mantequilla diluida, junto con la harina y dejar rehogar unos segundos.

Una vez elaborado el roux blanco (mezcla de mantequilla y harina), nos dispondremos a agregar poco a poco la leche templada del otro recipiente. Remover enérgicamente y dejar hervir unos minutos. Rectificar de sal y especias.



Velo de zanahoria

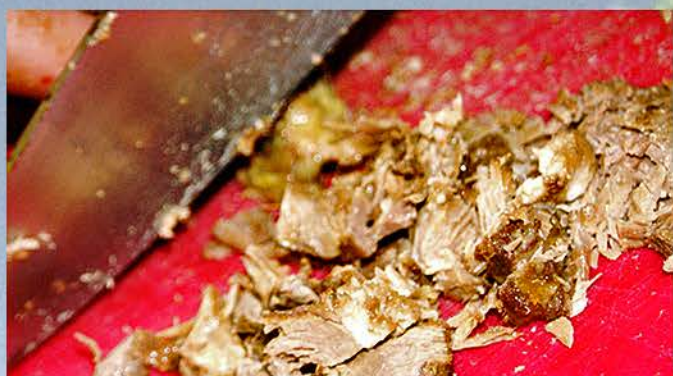
Hervir la zanahoria hasta que este blanda en agua y sal. Una vez cocida, tritura ambas sustancias y agregar el agar-agar (gelificante extraído de un alga roja).

Dejar hervir y estirar la mezcla sobre una bandeja. Cortar las porciones deseadas y rellenar con la carne de toro de lidia.

Setas en vinagre

Escaldar las setas en agua hirviendo durante unos segundos para conseguir retirar la acidez y el amargor, que unas setas producen.

Una vez escurridas saltear con los ajitos laminados y el perejil, una vez salteadas, sazonar y agregar el vinagre, el cual dejaremos reducir y ya estarán listas.



Montaje

Poner sobre el plato la salsa bechamel, sobre esta el canelón caliente espolvoreado con queso rallado por encima. En uno de los extremos colocar las setas una sobre otra, decorar con las laminas de ajo, all i oli, y unos brotes.



Para maridar

Vino variedad cabernet sauvignon.

FIRST STRIKE

LO MAS AVANZADO EN
ALTA TECNOLOGIA

Ajuste automático de luminosidad

Incorpora enganche para carriles Weaver

FIRST STRIKE
5 M.O.A. punto rojo



Bushnell®

Descubre nuestros productos en
www.bushnell.es



TROPHY CAM HD
LEDS NEGROS



TROPHY XL
PRISMÁTICO

100% impermeable, a prueba de niebla y resistente a golpes
Ultra compacto y ligero



Peso 61 gr.



Bushnell®

Campo de visión ilimitado



LEGEND ULTRA HD
PRISMÁTICOS COMPACTOS



www.borchers.es



borchers