

GASTRONOMÍA



Dificultad: media
Preparación: 25 minutos
Cocción: 10 horas
Ingredientes para 4 personas

PIERNA DE CORZO CON PATATA VIOLETA Y VERDURITAS

José Javier Chozas



chefjavierchozas@hotmail.com / info@javichozas.com
Consultas y sugerencias javier@gastronomiacreativa.com

PIERNA DE CORZO

Pierna de corzo 600 gr

Orégano 5 gr

Tomillo 5 gr

Pimienta negra molida 2 gr

Sal 5 gr

Laurel 1 hoja

Ajo 1 diente

Aceite de oliva 10 gr

Vinagre 15 ml

PURÉ DE PATATA VIOLETA

Patata violeta 100 gr

Mantequilla 25 gr

Sal 2 gr

Pimienta blanca 1 gr

SALSA DE CEBOLLA

Cebolla 200 gr

Nuez 50 gr

Aceite de oliva v.e. c/s

Fondo oscuro 100 gr

Agua 20 gr

VERDURITAS

Cebollita francesa 4 unid.

Ajetes 4 unid.

Brécol 1 manojo

Pimiento asado rojo 1 unid.

ADEMÁS

Berros 8 unid.

Aceite de oliva v.e.

Queso de oveja curado c/s

Pierna de corzo a la parrilla

Poner sobre una fuente la pierna de corzo con el resto de ingredientes, dejar macerar un periodo de 24 horas. Transcurrido este tiempo, introducir en una bolsa y envasar al vacío, coceremos introduciendo en agua a 64 grados durante 10 horas. En casa podemos introducirlo en el horno cubierto con aceite de oliva v.e. y los ingredientes anteriores, durante toda la noche a mínima potencia del horno.







Salsa de cebolla y nuez

Poner la cebolla picada en brunoise, junto con el aceite de oliva. Dejar pochar lentamente, una vez pochada agregar el fondo y las nueces, dejar reducir y ligar. Una vez ligado retirar y reservar.



Verduritas

En un cazo poner agua con una pizca de sal y cocer el tiempo necesario hasta reblandecer cada una de las verduras. En el momento de su servicio marcar en una sartén a temperatura alta con un hilo de aceite de oliva v.e.





Puré de patata violeta

Poner las patatas en el horno a 160°C envueltas en aluminio, una vez tiernas incorporar la nuez de mantequilla y triturar. Dejar homogéneo e introducir en manga pastelera para su servicio. Para calentar introducir en un baño María.



Presentación

Poner en el fondo del plato un punto de puré de patata violeta, a la derecha pondremos el pedazo de corzo una vez deshuesado y salseado con nuestra salsa de cebolla y nuez. Al lado opuesto, poner las verduritas ordenadas, sobre el corzo situaremos el queso rallado y el ajete marcado igualmente en la sartén.



Para maridar

Vino tinto garnacha.

SM12 SX

El avanzado rifle **MANNLICHER SM12 SX** hereda la tradición austriaca de excelencia en fabricación de rifles con la implantación de los más sofisticados materiales. La precisión legendaria de los cañones Mannlicher se ve superada con el nuevo diseño OBP de perfil optimizado y corona rematada como los rifles de competición. El cerrojo es el suave y seguro SBS con maneta de lágrima (bola opcional). El novedoso y seguro armado manual del percutor es de extrema seguridad y muy silencioso. El disparador directo y con pelo permite efectuar disparos con precisión extrema. La culata de elegante tono verdoso oscuro con insertos antideslizantes está estructuralmente reforzada con pilares metálicos. La calidad del polímero de alta densidad la hace muy resistente.



Características:

- Cañón de perfil optimizado martilleado en frío.
- Culata sintética. ● Disparador monogatillo directo y pelo.
- Cerrojo de alta seguridad SBS.
- Cañones de: 51 / 56 / 63,5 cm.
- Cargador separable. ● Peso 3,2 / 3,4 Kg.
- Calibres disponibles: 243 / 6.5x55 / 270 W / 7x64 / 7-08 / 30-06 / 308 / 8x57 / 9,3x62 / 7 Rem Mag / 300 Win Mag / 270 WSM / 8x68 / 300 WBV.


borchers



www.borchers.es



**STEYR
MANNLICHER**

COUNT ON IT