

ALENAR Bodega Mediterránea

C/Martinez Cubells, 6

46002 València

963 039 603



ALENAR

BODEGA MEDITERRÁNEA

PLATO: "El Paquito del Montgó"

Creadores: TWO MANY CHEFS (Carlos Medina y Tomi Soriano) y Julia Poquet



ELABORACIÓN:

Pure robuchon de Boniato

500 gr Boniatos asadas
200 gr Mantequilla
100 gr Leche Caliente
1 gr Sal
1 gr Pimienta negra

1. Cocer el boniato al horno hasta que esté completamente cocinado. Pelarlo y añadir los 500 gr a la thermomix con 200 gr de mantequilla.
2. Cocinar a 70 grados
3. Añadir la leche caliente y seguir turbinando hasta que tenga textura sedosa
4. Colar y pasar por fino

Cordero a baja temperatura

3.000 gr Pierna de cordero
50 gr Mantequilla
2 gr salvia
10 gr Tomillo fresco ó ramitas
10 gr romero
4 ramitas
10 gr Ajo morado
20 gr Sal

1. Envasar al vacío la pierna de cordero con el resto de ingredientes y cocinar a 90° durante 12h

Emulsión de anchoa

50 gr Anchoas (Anchoa)
filetes de anchoas en salmuera
100 gr Agua

1. Introducir los ingredientes en la thermomix y triturar hasta conseguir un líquido homogéneo

Miel de Pino

500 gr Miel mil flores
50 gr Hojas de pino

1. Calentar la miel en el microondas
2. Introducir las hojas de pino limpias
3. Dejar infusionar a temperatura ambiente 2h

Bearnesa del Monte

40 gr Agua
40 gr Yema de huevo
12 gr vinagre de hierbas del Montgo
200 gr mantequilla clarificada
2 gr Sal

1. Mezclar agua, vinagre y yema
2. Emulsiomar en thermomix con con la mantequilla a hilo en el n°4 a 70°
3. Añadir sal

Boniatos asadas

1.000 gr boniato
50 gr Aceite de oliva 0,4°
20 gr Sal

1. Cortar los boniatos en gajos finos.
2. Salar y Bañar con el aceite de tomillo
3. Cocinar a 180° durante 20 min

Vinagre de hierbas del Montgó

750 gr Vinagre de manzana
150 gr hierbas del Montgó

1. Mezclar el vinagre con las especias y dejar infusionar al menos 2 días

Mantequilla clarificada

240 gr Mantequilla

1. Fundir la mantequilla en el microondas
2. Dejar decantar unos minutos
3. Eliminar la espuma superficial
4. Separar el líquido transparente

MONTAJE:

1. En un bocadillo de pan de pueblo abierto por la mitad poner una base de puré robuchon de boniato
2. Un pelín de anís estrellado (rallado)
3. Encima de este el cordero desmigado
4. Bañar la carne con el agua de anchoa
5. Un cucharada a lo largo del cordero de miel de pino 5 dados de 0,2 cm x 0,2 cm de piel de naranja confitada repartida para dar sabor.
6. Ditet cortado en rodajas
7. Colocar 4 chips de boniato
8. Untar la parte interior de la cortada superior con bearnesa

