

PIQUILLO PARRILLERO RELLENO DE SU ESENCIA Y FALSO CARBÓN

PARA EL RELLENO DEL PIQUILLO

Ingredientes:

500 gr. de pimientos del piquillo
½ cabeza de ajos
200 cl. de aceite de girasol
Agua
Sal y azúcar

Elaboración:

Confitamos los pimientos en el aceite con el ajo dorado previamente durante 30 minutos aproximadamente. Los escurrimos y emulsionamos con agua y parte del aceite. Ponemos a punto de sal y azúcar y reservamos.

PARA EL FALSO CARBÓN

Ingredientes:

200 gr. de yuca
500 gr. de agua
30 gr. de tinta de chipirón

Elaboración:

Hervimos el agua con la tinta y añadimos las yucas cortadas en trozos. Dejamos cocer durante 20 minutos a fuego suave.

PARA LA TIERRA DE CHIPIRÓN

Ingredientes:

300 gr. de mantequilla
2 remolachas cocidas
2 cucharadas de tinta de chipirón
400 gr. de harina
400 gr. de almendra en polvo

Elaboración:

Trituramos todos los ingredientes en la thermomix, estiramos la masa en el papel de horno y horneamos durante 30 minutos a 170°C. Enfriamos y volvemos a triturar hasta que quede una "tierra" suelta.

PUTURRÚ DE FOIE

PARA EL TOFFÉE DE FOIE

Ingredientes:

200 gr. de azúcar
300 gr. de foie fresco
500 gr. de puré de castaña
Sal y pimienta

Elaboración:

Hacemos un caramelo oscuro con el azúcar al que añadiremos el foie y el puré de castaña. Lo cocemos todo durante 40 minutos, trituramos y ponemos a punto de sal y pimienta. Enfriar y reservar.

PARA EL PURÉ DE PATATA

Ingredientes:

1 kg. de patata agria
Foie fresco
Sal de vino tinto

Elaboración:

Limpiamos las patatas y las ponemos a cocer hasta que estén blandas. En caliente las pasamos por el pasapurés y hacemos pequeñas bolas con ayuda del papel film rellenándolas de foie fresco. Cerramos la esfera y la horneamos en la brasa. Justo antes de emplatar, rallamos foie fresco y sal de vino tinto.

PARA EL FOIE MICUIT

Ingredientes:

Foie micuit

Elaboración:

Cortamos en lonchas de 3mm y caramelizamos con azúcar y un soplete.