

# CHULETA DE WAGYU LACADA CON SALSA AGRIDULCE, PURÉ DE NABO MINI CEBOLLETA

## INGREDIENTES

Para 10 pax.

### **Para las costillas:**

1 ud costillar

### **Para la salsa agridulce:**

1.5 kg cebolleta (en limpio)

200gr beicon

750gr caldo de pollo

150gr jugo de ternera

875 licuado pimiento rojo (2kg en sucio)

125gr azúcar

50gr mostaza de Dijon

10 gr pimentón dulce de Vera

## ELABORACIÓN

envasar al vacío al 100% de vacío asegurando que no haya agujeros en la bolsa. Pasteurizar 5 min a 100°C. Cocinar 48 horas a 55°C vapor. Enfriar en agua y hielo.

Para racionar sacar la costilla de la bolsa. Quitar los huesos de la carne con ayuda de un cuchillo afilado. Limpiar toda la fibra de la pieza y zonas duras que no son agradables al comer. Racionar en trozos de 100gr por 2 pax y envasar hasta su uso.

Precalentar el jasper a 300°C.

Cortar las cebolletas a la mitad poner en el jasper sobre rejilla 5 min con el tiro cerrado. Pasados los 5 minutos poner en un recipiente y filmar para que sude 15 min. Al tiempo iremos sofriendo el beicon en una cacerola. Cuando haya soltado la grasa cubriremos con caldo de pollo, la cebolleta troceada su propio jugo. Cocer 10 min a fuego suave. Pasar por chino fino e incorporar el jugo de ternera y reducir a 500gr... Brix

Reducir el licuado y el azúcar a 330 gr sin desespumar. Añadir la mostaza, el pimentón y la salsa anterior hervir a ... Brix. Filtrar

# **CHULETA DE WAGYU LACADA CON SALSA** **AGRIDULCE, PURÉ DE NABO MINI CEBOLLETA**

## **Puré de nabo:**

500 gr nabo  
20gr grasa chuleta

300gr de puré 90 de grasa de chuleta y  
0.6 gr de xantana

En una olla con tapadera fundear el nabo cortado fino con la grasa de chuleta y una punta de sal. Cuando haya este sudado destapar para que evapore. (IMPORTANTE NO PUEDE DORARSE).

Escurrir, pesar y triturar en la Thermomix 10 minutos a máxima velocidad e ir emulsionando con la otra parte de grasa de chuleta y la xantana. Poner a punto de sal y reservar

## **Para la mini cebolla:**

20 ud mini cebolla

Escaldar la mini cebolla 30 segundos, refrescar en agua y hielos. Escurrir secar y quemar con el soplete

## **Acabado y presentación:**

Atemperar la ración, marcar en sartén bien caliente buscar un Maillard uniforme. Hornear a 130°C hasta que alcance 45°C corazón pintar con el lacado y mantener en mesa caliente. Reservar en bandeja y dar un golpe de salamandra antes de emplatar. En el fondo de un plato llano con la ayuda de un aro y una pipeta hacer un círculo de praliné de avellanas, rellenar este de puré de nabo y extender. Terminar con el trozo de chuleta y una mini cebolla.