

Perdiz a la toledana a baja temperatura



Ingredientes. Para el escabeche: aceite variedad cornicabra D.O. Montes de Toledo; vinagre de Jerez; vino blanco; una cebolla; dos dientes de ajo morado de Las Pedroñeras; una zanahoria; un puerro; dos hojas de laurel; c/s bolas de pimienta negra; sal. Para la glacé de jugo de perdiz: dos carcasas de perdiz; una cebolla; una zanahoria; un tomate; un puerro; c/s tomillo; c/s romero; c/s pimienta negra. Para las falsas aceitunas de queso manchego y tapenade de aceituna: 300 gramos de queso manchego; 100ml de nata para cocinar; 100 ml de aceite de oliva cornicabra Montes de Toledo; pistacho verde; 3 gramos de lecitina de soja, tapenade de aceituna negra. Para el crujiente de azafrán: 100 gramos de maicena, 200 ml de agua; c/s aceite oliva y c/s azafrán. Para el asadillo manchego: un pimiento rojo; un diente de ajo morado de Las Pedroñeras; c/s comino; c/s aceite oliva cornicabra Montes de Toledo y una berenjena de Almagro. Una perdiz, una zanahoria baby y una cebolla francesa.

Preparación.

Despiezamos las perdices, quitándole las dos pechugas y sus dos muslos traseros. Reservamos la carcasa para hacer un fondo oscuro con ellas. Por otro lado, hacemos un escabeche con los ingredientes citados y dejamos cocer a fuego lento durante unas horas. Se meten las carcasas de las perdices al horno con una mirepoix a 200°C, durante 30 minutos. A continuación, metemos todo en un cazo y lo llevamos al fuego. Dejamos que cueza el fondo, colamos y lo llevamos al fuego otra vez, dejamos que reduzca durante una hora hasta casi su totalidad $\frac{3}{4}$ partes, dejando así una glacé.

Para la pechuga: la disponemos en una bolsa de vacío con el escabeche que hemos hecho previamente, envasamos y cocinamos a baja temperatura durante una hora a 55° con un porcentaje de humedad del 90%.

Para el muslo: hermooseamos el muslo y cocemos a fuego lento en un cazo con el escabeche hasta que esté jugoso y tierno.

Para las falsas aceitunas: hacemos previamente el tapenade de aceituna negra, que consiste en triturar la aceituna negra con aceite de oliva. Añadimos el caldo de la aceituna, 20 gramos de gelatina vegetal y un poquito de colorante negro. Lo llevamos al baño maría, movemos con unas varillas para que emulsione. Por otro lado, añadimos queso manchego, nata, aceite de oliva y lecitina de soja (para emulsionar las dos grasas), trituramos todo en la thermomix, colamos por un fino y vertemos la masa en una manga pastelera. Una vez hecho eso, en un molde de silicona que previamente habremos hecho con la forma de una

aceituna, añadimos el queso, ponemos el pistacho verde haciendo de hueso y lo metemos a enfriar en el abatidor de temperatura. Una vez que se solidifique desmoldamos y bañamos la aceituna de queso por el tapenade.

Confitamos la zanahoria baby en aceite de oliva virgen extra y, por otro lado, confitamos en escabeche la chalota.

Para el crujiente de maicena: añadimos en un bol la maicena, el agua, el aceite e infusión de azafrán. Disolvemos bien la masa y en una sartén lo freímos. Una vez que esté frito, añadimos el azafrán de la mancha en hebra y, con un cortapasta pequeño, cortamos con cuidado para que no se rompa. Reservamos.

Para el asadillo manchego: asar pimientos rojos a 180°C durante 45 minutos. Quitamos la piel y cortamos en juliana. Por otro lado, hacemos un majado con comino y ajo morado de Las Pedroñeras, añadimos berenjena de Almagro y aceite de oliva cornicabra Montes de Toledo. Juntamos todo y lo ponemos a punto de sal.

Terminación y presentación:



Ponemos la demiglaze del jugo de la perdiz alrededor del plato, colocamos las falsas aceitunas negras a un lado del plato y hacemos una pequeña incisión para colocar los crujientes encima. Antes de poner la pechuga la marcamos en la sartén para darle un toque dorado. En el centro del plato ponemos un poquito de asadillo manchego con la berenjena. Encima de ello disponemos la pechuga que hemos marcado. Delante de ella ponemos el muslo que bañaremos en el escabeche. Glaseamos un poquito de escabeche encima de la pechuga. Para decorar, añadiremos la zanahoria baby en la parte superior del plato con una rodajita de aceituna verde y en la parte inferior del plato pondremos media chalota. También decoraremos con unas ramitas de tomillo fresco, un brote de shisho morado y unos pétalos de flor.