


<u>Pluma Ibérica Doce, Castaña e Fiuncho</u>			PLATO SALGADO
Ingredientes	Cant	Unid	Número de pax: 4
<u>Crema de castaña</u>			
Castaña	150	g	
Leite	50	g	
Caldo de polo	100	g	
Azúcar moreno	20	g	
Miel	10	g	
Anís estrellado	1	ud	
Fiuncho	10	g	
Pimienta Negra	2	g	
Nata	30	g	
<u>Adobo Pluma</u>			
Pluma Ibérica	300	g	
Azúcar moreno	100	g	
Garam Masala	5	g	FOTO
Manteiga de Cacahuete	30	g	
Pasta de soia	20	g	
Salsa de soia doce	10	g	
Caldo de polo	300	g	
Pimentón doce	6	g	
Tomillo	5	g	
Romero	4	g	
<u>Jugo de Carne</u>			
Rodilla de terneira	2	kg	
Ósos de terneira	2	kg	
Cebola	1	kg	
Pasta de tomate concentrado	1	bote	

Allo	1	cabeza	
Laurel, Tomillo, Romero	cs		
Manteiga	30	g	
Cenoura	200	g	
Viño tinto	400	g	
Pementa negra en grano	10	bolitas	
<u>Patata fondant rechea de castaña</u>			
Manteiga	200	g	
Auga	70	g	
Sal	5	g	
Pataca	4	ud	
<u>Crocante</u>			
Azúcar lustre	20	g	
Claras	80	g	
Fariña floxa	70	g	
Auga	180	g	
Manteiga	50	g	
Sal	5	g	
Puré de castaña	100	g	
<u>Polvo Castaña Asada</u>			
Castaña	100	g	
<u>Berza Frita</u>	50	g	
<u>Menta Chocolate</u>	cs		
<u>Fiuncho</u>	cs		
<u>Castaña glaseada</u>	4	ud	

Elaboración

-PARA A CREMA DE CASTAÑA

+Cocemos a castaña con todos os ingredientes ata que estea blanda pero non desfeita. Reservamos 4 unidades para glasear despois con xugo de carne. Trituramos na thermomix ata ter unha pasta uniforme e despois rectificamos textura con nata, agua e caldo de polo. Rectificamos sabor con sal e pementa.

-PARA O ADOBO

+Mesturamos todos os ingredientes e deixamos reposar a pluma 2 horas. Retiramos, secamos, salamos e asamos en sartén. Afumamos con olivo.

-PARA O XUGO DE CARNE

+Torramos os ósos e as verduras a 200°C no forno, e desglasamos co viño. Levámolo a pota, deixámolo evaporar ben e engadimos a pasta de tomate. Cubrimos con caldo de polo e deixamos cocelo entre 6 e 8 horas. O final engadimos os aromáticos e antes de emplatar, emulsionamos ca manteiga.

-PARA A PATACA FONDANT RECHEA

+Cortamos as patacas con cortapastas redondo e redondeamos un pouco a base. Colocámolas na pota e engadimos unha poca agua e máis sal. Por encima das patacas, a manteiga en pezados. Deixamos cociñar a lume lento ata que a manteiga cambie de cor e a pataca quede tenra. Deixamos reposar na manteiga, retiramos e ca axuda dun sacabocados, facémoslle un buraco por dentro. Recheamos con crema de castaña.

-PARA O CROCANTE

+Fervemos a auga, manteiga e sal; volcámolo sobre o resto de ingredientes. Cociñamos ata que espese e colamos. Enfriamos con film a piel e despois extendemos sobre o molde elexido. Forno a 170 °C 6-7 minutos.

-POLVO DE CASTAÑA ASADA

+Asamos as castañas a 200 °C durante 30 minutos. Deixamos enfriar e trituramos.

-BERZA FRITA

+Collemos trozos pequenos de berza e freimos uns segundos en aceite de oliva suave. Retiramos, salamos, secamos en deshidratadora unhas horas.

-CASTAÑA GLASEADA

+Collemos as castañas reservadas do puré, mais xugo de carne moi reducido. Marcamos a castaña, vertemos o xugo e vamos napando ata que quede ben impregnado.

-DECORACIÓN

-Fiuncho, polos toques anisados e pola tradición
-Menta chocolate, polo contraste e frescura

Observacións

-Emplorado en dous pratos de madeira de diferente tamaño, un deles decorado con follas de castaño, fiuncho, e diversas flores, para que o arrecendo do prato se asemelle a época do ano que máis castañas comemos.

