Iván Cerdeño

PICHÓN ASADO

con colmenillas y pera

Ingredientes:
Morteruelo. Salsa de pichón.
Profiteroles. Colmenillas. Germinados. Holandesa de pichón.

Morteruelo: *400 g manteca de cerdo, 1 c/d colmada canela, 1 c/d alcaravea, ¾ c/d pimentón, 1 c/d comino (machacado), 1 c/d clavo de olor (machacado), 1.100 g pan, caldo (1 gallina, 2 kg panceta, 500 g hígado de cerdo, 1 liebre, 1 conejo, 1 kg jamón).*
Salsa de pichón: *1 c/s carcasas de pichón, 1 c/s bresa, 1 c/s vino tinto, 1 c/s agua.*
Colmenillas: *1 c/s colmenillas, 1 c/s mantequilla clarificada.*
Holandesa de pichón: *45 g yema pasteurizada, 66 g vinagre de Jang, 240 g mantequilla clarificada, 1 c/s salsa de pichón.*

Elaboración:
Morteruelo: Hacer el caldo y una vez hecho colar y deshilachar todas las carnes del caldo. Reservar. Tostar el pan en el horno. Hacer un sofrito con todos los ingredientes salvo el pan, las carnes y el caldo. Añadir el caldo y levantar. Añadir el pan tostado. Añadir las carnes deshilachadas y seguir cocinando hasta obtener una textura de paté.
Salsa de pichón: Tostar bien en el horno las carcasas de pichón. Añadir las carcasas a una olla junto con la bresa y el vino tinto, cocinándolo hasta que el vino pierda todo el alcohol. Cubrir con agua y dejar cocer el tiempo necesario. Colar, reducir y ligar con maicena en el último momento.
Colmenillas: Limpiar las colmenillas.
Saltearlas en la mantequilla clarificada.
Holandesa de pichón: Poner en la thermomix la yema y el vinagre durante 2 minutos, a velocidad 4, temperatura 35°C. Pasados los 2 minutos, añadir la mantequilla a hilo fino. Por último, añadir salsa de pichón.

Montaje y Presentación:
Disponer de forma armónica todos los ingredientes en el plato, de forma sencilla y natural, similar a como indica la imagen.

CVLINAE IN SENSIBVS · FOTOS · © Danae Rodríguez

RESTAURANTE IVÁN CERDEÑO – CIGARRAL DEL ÁNGEL
Cigarral del Ángel, Carretera de la Puebla, s/n · 45004 Toledo · Teléfono: 925 22 36 74 · www.ivancerdeno.com