



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Rabo de cordero dehuesado con macarrones

Ingredientes

Para el Rabo de cordero

- 12 rabos de cordero
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 250 cl de vino blanco
- 1 puerro
- 1l de agua

Para los macarrones

- 100 gr de remolacha cocida
- 100 gr de puerro cocido (sólo la parte blanca)
- 100 gr de zanahoria cocida
- 100 gr de coliflor cocida

Ingredientes para los purés de verduras

Para el de remolacha

- 100 gr de remolacha cruda
- ½ diente de ajo
- 25 gr de tocino ibérico
- 100 gr de agua

Para el de Zanahoria

Se cortan las zanahorias a lo largo y se marcan en la plancha por los dos lados. Se ponen en un sauté con el agua y se cuece suave durante 18 minutos. Se tritura con el resource, se cuele y se reserva.

Para el de Coliflor

Se corta la coliflor en rodajas y se marca en la plancha por los dos lados. Se pone en un sauté con el agua y se cuece suave durante 15 minutos. Se tritura con el resource, se cuele y se reserva.

Para la vinagreta

Se pican las hojas de mostaza muy finas y se añaden el resto de los ingredientes.

Presentación

Se retira el film a los rollitos de rabo de cordero, se enrollan sobre una hoja de pasta filo de la misma longitud que el rabo pero 2,5 veces más ancha. Se marca en una sartén por todas partes. Rellenamos los macarrones de verduras, cada uno con su correspondiente puré. En un plato alargado se colocan 2 macarrones, el rabo de cordero y otros 2 macarrones. Se salséa con la vinagreta y unos brotes de mostaza.

Para el rabo de cordero

Se rehogan las verduras, se frien las verduras se junta todo y se moja con el vino. Se deja reducir, se moja con la mitad del agua y se va añadiendo el resto de agua poco a poco. Se deja cocer durante unas 2 horas y media. Se retira del fuego y se deshuesan en caliente. Se van enrollando en un film para que cojan su forma original. Se dejan enfriar por completo.

Para los macarrones de verduras

Se tritura cada una de las verduras por separado en la termomix, se cuele y se van extendiendo sobre un sil-pat, se hacen láminas de 0,1 cm. de grosor. Se secan en la estufa durante 1 hora a 60°C. Se cortan en rectángulos de 6x4 y se enrollan sobre unos canutillos de ½ cm. de diámetro. Se reservan. Para los purés de verdura

Para el de Remolacha

Se deshace el tocino en una sartén, se añade el ajo y se fríe, se añade la remolacha y se saltea durante unos minutos. Se añade el agua y se deja cocer durante 12 minutos. Se tritura, se cuele y se reserva.

Para el de Puerro

Se marca el puerro, cortado por la mitad, en la plancha por ambos lados. Se pone en un sauté con el agua y la patata y se cuece suave durante 18 minutos. Se tritura con el resource, se cuele y se reserva.

