

Tuétano vegetal, una original receta de La Salita

Ingredientes

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 chirivías
- 200 gramos de caldo de pato
- 1/2 cebolla
- Setas variadas (shitake, champiñón, boletus y 200 gramos de trompeta de la muerte y rebozuelos)
- 100 gramos de guisantes frescos
- 200 gramos de jugo de setas
- 2 vasos de vino de Madeira
- 100 gramos de puré de zanahoria aromatizado con naranja
- 50 gramos de tocino ibérico fresco desalado
- 1 cucharadita de café de mostaza verde
- 4 rodajas de puerro
- 1 cucharita de café de yema encurtida

Begoña Rodrigo es jefa de cocina y propietaria del restaurante [La Salita](#) así como **ganadora del concurso** televisivo de talentos culinarios **Top Chef España**. Begoña cocina para **Gastronosfera** una de sus recetas favoritas: el **tuétano vegetal**.

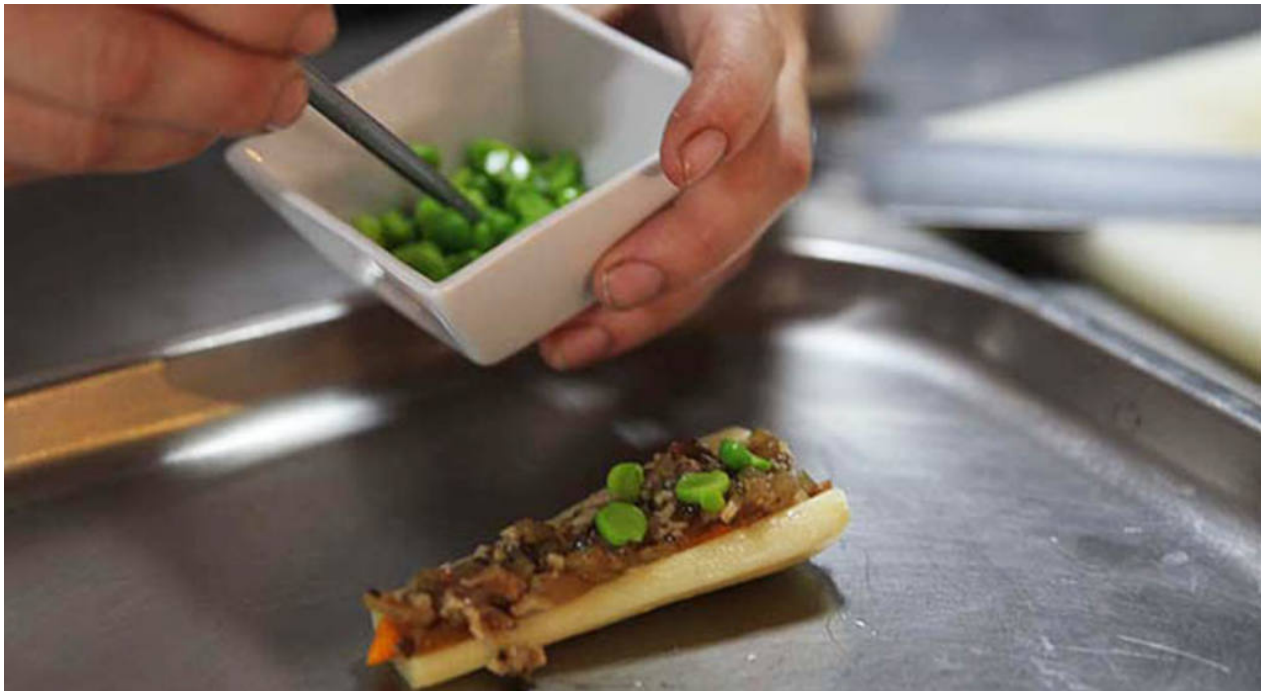
El término tuétano se utiliza generalmente en gastronomía para hablar de la médula ósea de los animales aunque en esta ocasión nos referimos a algo diferente ya que por **tuétano vegetal** se define **la parte interior de la raíz de una hortaliza**, en este caso de la chirivía que es la base del plato que nos prepara la chef. De color blanquecino, y forma alargada y cónica, tiene un sabor que puede recordarnos a la zanahoria aunque su textura no es tan crujiente.

Preparación:

- Pelamos, cortamos por la mitad y vaciamos los centros de la chirivía.
- Metemos la chirivía en una bolsa de vacío, junto a una pizca de sal y pimienta, y la cocinamos al horno a una temperatura de 72 grados durante nueve horas. Una vez cocinada, la reservaremos.
- Cortamos en brunoise, es decir en pequeños dados de 1 a 2 mm, todas las setas (excepto los rebozuelos).
- Ponemos en una olla mantequilla y pochamos la cebolla, también cortada en brunoise. Cuando esté transparente, le añadimos las setas cortadas previamente y lo cocinamos todo junto durante 10 minutos. Añadimos el vino de Madeira, el caldo de pato y dejamos reducir hasta que las setas queden completamente secas.
- Antes de que reduzca el caldo, retiramos una pequeña cantidad de jugo para el emplatado final.



- Desenvainamos, pelamos, escaldamos y repelamos los guisantes.



- Cogemos la media chirivía, que habíamos reservado previamente, y rellenamos el centro con el puré de zanahoria. A continuación, le añadimos la pasta de seta y por último los guisantes.



- Para finalizar, cubrimos todo con una finísima loncha de tocino fresco y lo metemos al horno durante 30 segundos para que la grasa se funda.

Emplatado:



- Rellenamos el fondo de un plato con el jugo de setas y colocamos encima la chirivía. A modo de decoración, y para darle un plus de sabor al tuétano vegetal, lo coronamos con unas rodajas de puerro fresco, rebozuelos salteados y unas gotas de yema encurtida y mostaza verde.

*Receta de **La Salita** por **Inboga***