

Pluma ibérica en adobillo de Pablo Vega

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 200 g de pluma ibérica
- 15 g de tomillo fresco

Para la emulsión de hierbas

- Cebollino
- Aceite
- Perejil
- Agua
- Goma xantana

Para el cremoso de patata en adobillo

- 1 kg de patatas
- 1,5 g de orégano
- 6 g de pimentón dulce
- 6 g de pimentón ahumado
- 35 ml de vinagre de vino blanco
- 80 ml de aceite de oliva virgen extra

Para la salsa de vino de la Axarquía

- 200 ml de caldo de verdura
- 400 ml de vino dulce
- 320 ml de nata para cocinar
- Sal

/ Preparación

Preparación

- Para el puré de patatas y adobillo, cocer las patatas con el agua limpia de almidón, para que el puré sea más suave. Una vez cocidas, escurrir y, en el mismo cazo, emulsionar con el vinagre, el orégano, los pimentones y el aceite de oliva virgen extra.
- En cuanto a la salsa, calentar el caldo de verdura con el tomillo. Una vez que arranque a hervir, añadir el vino dulce reducido a la mitad y la nata. Rectificar de sal. Tapar para infusionar al menos 24 h en la nevera. Al día siguiente, calentar y colar para quitar el tomillo.
- Marcar la pluma a fuego fuerte por ambas caras y dejar reposar en una bandeja durante cuatro minutos para que los jugos queden bien repartidos. También se puede hacer a la parrilla para darle sabor a brasas.
- Para hacer la emulsión de hierbas, mezclar el agua, el cebollino y triturar. Incorporar goma xantana y emulsionar a modo de mayonesa con el aceite de oliva.

Emplatado

- Poner aceite de hierbas en la base, poner el cremoso y encima la carne fileteada. Decorar con la salsa de vino y los brotes.