

TOURNEDÓ EN FONDO OSCURO DE JAMÓN IBÉRICO
Ternera y jamón ibérico con jugos de gelatina

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr. de filete de ternera
- 4 lonchas de grasa de jamón
- 100 gr. de jamón ibérico en taquitos
- 500 cl. de caldo de jamón
- 5 hojas de gelatina neutra
- 1 copa de vino tinto

Sofrito de verduras: una hoja de apio, 1/2 zanahoria, tres tomates maduros en rama, tres escalonias, tres dientes de ajo, una cebolla, 4 c/s de aceite de oliva, una hoja de laurel, sal, pimienta y una pizca de romero.

Datos de interés:

Dificultad: media-alta

Tiempo: 2 horas

Coste: 13 € por persona aproximadamente

Comentario: En este plato la presentación es muy original ya que hemos querido realizar un efecto térmico, con la ayuda de un plato caliente que al colocar la carne nos la acabaría de cocer y que al colocar el timbal de fondo oscuro en gelatina se derretiría fundiéndose y napando de forma física natural al tournedó.



PREPARACIÓN:

Una vez montado los tournedos con la loncha de grasa ibérica, reservaremos. La preparación del sofrito es importante que sea lenta, para sacarle máximo de azúcares vegetales a los alimentos, ligaremos con los jugos y dejaremos cocer. A continuación pasaremos por un brazo eliminando la hoja de laurel y reservaremos. Trabajaremos la gelatina la cual previamente, durante diez minutos habrá estado en agua fría para que esta esté más maleable, la incorporaremos a la salsa y sin dejar de mover mezclaremos hasta integrarla totalmente, ahora es cuando añadiremos los taquitos de jamón, para colocar esta salsa en unos moldes y a la nevera, para que la gelatina cuaje.

MARIDAJE:

Es un plato robusto y con personalidad, con múltiples texturas y sabores con lo que sería ideal utilizar un vino franco con crianza en bodega, me destaco con un monovarietal de Cabernet Sauvignon.