



Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.
Página 436



Chuleta de buey charolés a la sartén

Triángulos de **apio-nabo** y **chalotas** confitadas,
castañas, jugo graso de un braseado de **rabo de buey**

INGREDIENTES

- 2 Chuletas de buey charolés de 1,4 kg cada pieza
- 5 cl De aceite de semillas de uva
- 50 g De mantequilla
- Flor de sal

Preparación y cocción de las chuletas de buey

Limpiar las piezas de buey de las partes grasas externas así como de los nervios mas grandes; reservar los recortes para la cocción.

Salari un solo lado de cada chuleta y comenzar la cocción por ese lado, en una sartén con

	Jugo de braseado
1	Rabo de buey
200 g	De chalotas
3	Zanahorias grandes de arena
½	Cabeza de ajo
1	Bouquet garni (perejil, tomillo, laurel, apio)
5 cl	De aceite de semillas de uva
1 l	De vino tinto
50 cl	De jugo de buey
15	Granos de pimienta negra
	Guarnición
	Triángulos de apio-nabo
1	Apio-nabo
25 g	De mantequilla
	Chalotas en camisa
8	Chalotas
150	De sal gorda
	Rebozuelos
600 g	De rebozuelos pequeños calibrados
20 g	De mantequilla
	Castañas
12	Castañas peladas
1	Recorte de tocino de granja
1	Rama de hinojo seco
2 cl	De caldo de gallina
2 cl	De jugo de ave

el aceite de semillas de uva. Saltear la carne teniendo mucho cuidado de no quemarla. Una vez hecha la primera cara, salar la segunda y marcarla. Añadir la mantequilla y los recortes, cocer suavemente rociando con regularidad, terminando por el lado de la grasa.

Cuando la carne este hecha (se aconseja rosada), trasvasarla a una rejilla colocada sobre un plato y dejarla reposar al calor, cubierta con una hoja de papel de aluminio.

Jugo de braseado

Desgrasar, desnervar el rabo de buey y trocearlo en piezas grandes.

Caramelizar la carne en una *cocotte* con aceite de semillas de uva, hacerla luego en el homo

a 160 °C durante 2 horas como si fuera un asado, para que queden los jugos en el fondo del recipiente.

Añadir la guarnición cortada en *mirepoix*, así como los dientes de ajo, machacados pero sin pelar. Sudar ligeramente, desgrasar en parte, mojar luego con el vino tinto (que habremos tenido cuidado de flambear) y reducir a la mitad.

Echar el jugo de buey desgrasado, llevar a ebullición, espumar de las impurezas y añadir las especias.

Continuar la cocción a 120 °C durante 4 horas, dando vuelta a los trozos de carne.

Filtrar este jugo, fuerte de sabor, procurando no desgrasarlo (al contrario de lo que se hace habitualmente).

Guarnición

Triángulos de apio-nabo

Cortar el apio en rodajas de 1 cm de grosor y sacar triángulos isósceles de 3 cm de lado.

Rehogar con mantequilla en un *sautoir* tapado y darle una ligera coloración al final de la cocción.

Chalotas en camisa

Cortar las raíces de las chalotas dejando las pieles. Echar la sal gorda en la *cocotte*, disponer por encima las chalotas y confitar a fuego suave (120 °C) durante 2 horas. Las chalotas han de quedar fundentes, conservando siempre su aspecto original.

Rebozuelos

Raspar el pie de las setas para quitar las partes terrosas, lavar en agua corriente rápidamente y dejar escurrir en lugar frío. Picar finamente las chalotas, deshojar el perejil, lavarlo y picarlo.

Castañas

Dorarlas en mantequilla espumosa con un recorte de tocino de granja y la rama de hinojo seco. Desglasar con un chorrito de caldo de gallina, terminar luego la cocción glaseándolas con el jugo de ave.

Acabado y presentación

Dorar los rebozuelos en un sautoir de cobre en 20 g de mantequilla, añadiendo después el resto de los elementos que forman la guarnición.

Montar la guarnición en una fuente Escoffier, el buey encima y el jugo en salsera. Cortar las chuletas de buey delante de los comensales, montar en el plato mezclándolas con la guarnición y napor con el jugo de braseado.

Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.

Página 436