



Receta de PIERRE GAGNAIRE LÚCIDO & LÚDICO.
Página 176



“El Negro”

Cremoso de arroz NEGRO Venere con pimienta NEGRA de Sarawak; rábanos NEGROS y ciruelas damascenas. Una molleja de ternera braseada en un jugo de aceitunas NEGRAS de Nyons con trompetas de la muerte. Gelatina de nabo en b/n y merengue NEGRO de aceituna

Para 4 personas

Cremoso de arroz negro

De arroz Venere
Cebollas blancas
pequeñas

Cremoso de arroz negro

Sofreír ligeramente la cebolla cortada muy fina con una nuez de mantequilla; añadir el arroz, envolviéndolo bien con la materia grasa. Verter el caldo de gallina (el doble del volumen de arroz). salar, tapar y cocer 25

De mantequilla
De caldo de gallina

Rábanos negros y ciruelas damascenas

De ciruelas damascenas con hueso
Cucharada sopera de aceite de oliva
Rábano negro
De mantequilla clarificada
De oporto
De caldo de gallina

Gelatina de nabo en B/N

Gelatina blanca
De puré de nabos
De nata líquida
De gelatina rehidratada en agua con hielo
Gelatina negra
De puré de nabos
De caldo de gallina
De tinta de sepia
De gelatina rehidratada en agua con hielo

Merengue negro de aceituna

De aceitunas negras
Nyons
De claras
De azúcar
De clara deshidratada en polvo
De azúcar lustre
De tinta de sepia
De zumo de limón

Molleja de ternera braseada

Mollejas de ternera pequeñas muy blancas de 100 g cada una
De mantequilla

minutos en el horno precalentado a 180⁰ C (termostato 6). Coger 2 cucharadas de arroz ya cocido pero aún consistente y reservar para el acabado. Triturar el arroz negro con el túrmix, añadiendo un poco de caldo para conseguir una textura cremosa. Pasar la preparación por un tamiz fino, rectificar de sal.

En el último momento, volver a pasar el cremoso de arroz negro por el túrmix para darle una textura aterciopelada, sazonar con pimienta y añadir los granos de arroz cocidos. Reservar.

Rábanos negros y ciruelas damascenas

Cortar el rábano en rodajas de 1 cm de grosor; blanquear 2 minutos en una cacerola de agua con sal hirviendo. Escurrir y saltear con mantequilla clarificada. Mojar con oporto y caldo de gallina, tapar y cocer durante 30 minutos a fuego lento. Retirar el rábano, colar y reducir el jugo hasta obtener una consistencia de jarabe. Reservar por separado.

Saltear las ciruelas en aceite, cocerlas unos 15 minutos a fuego muy lento. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Disponer esta mermelada de ciruelas damascenas sobre los rábanos braseados.

Gelatina de nabo en B/N

La víspera

Preparar una gelatina blanca: hervir el puré de nabos con la nata líquida y añadir la gelatina prehidratada. Traspasar el puré a una bandeja forrada con papel film formando una capa de 5 mm de grosor.

Preparar una gelatina negra: calentar el puré de nabos con el caldo de gallina, añadir seguidamente la tinta de sepia y la gelatina rehidratada. Traspasar el puré a una bandeja forrada con papel film formando una capa de 5 mm de grosor.

Reservar las gelatinas en frío toda la noche para que cuajen.

El mismo día

Con un cortapastas de 5 cm de diámetro, cortar discos de gelatina y luego recortarlos

Hojas de col blanca
De trompetas de la muerte
Cucharadas soperas de aceitunas negras de Nyons
De jugo de ternera
Sal, pimienta de Sarawak recién molida

en cuartos. Reconstruir ocho discos reuniendo dos cuartos de gelatina blanca y dos de gelatina negra en cada uno, alternándolos para formar una especie de damero. Reservar en cámara.

Merengue negro de aceituna

Blanquear las aceitunas de Nyons (tres veces) en una cacerola con agua hirviendo. Escurrirlas con cuidado, deshuesarlas y picarlas.

Montar las claras a punto de nieve; añadir en primer lugar una parte del azúcar junto con la clara en polvo y la tinta de sepia y, en una segunda fase, el azúcar restante. Con una espátula, incorporar delicadamente el azúcar lustre seguido del zumo de limón y las aceitunas picadas. Escudillar el merengue en forma de palitos sobre una hoja de papel sulfurizado y cocerlos durante 3 horas en el horno precalentado a 150° C (termostato 5).

Dejar enfriar. Conservar en seco, dentro de un recipiente hermético.

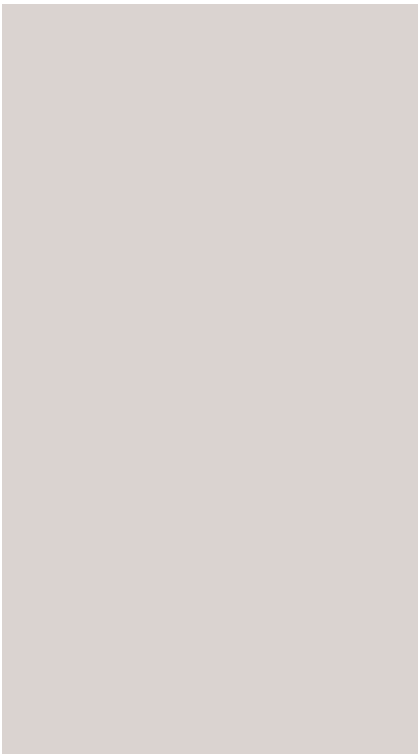
Molleja de ternera braseada

Blanquear las hojas de col blanca sumergiéndolas 3 minutos en una gran cacerola llena de agua hirviendo; escurrirlas y refrescarlas, luego cortarlas por la mitad. Sumergir las aceitunas 3 minutos en una cacerola con agua hirviendo, escurrirlas, deshuesarlas y picarlas groseramente.

Cocer las trompetas con una cucharada de agua, una nuez de mantequilla fresca y una pizca de sal. Escurrirlas y cortarlas de manera irregular; mezclarlas con las aceitunas y las hojas de col.

Calentar una pequeña cantidad de mantequilla fresca en una cazuela y disponer las mollejas de ternera, salarlas y rehogarlas por todos lados unos 20 minutos, rociándolas con frecuencia con la mantequilla de cocción. Cuando estén bien caramelizadas y casi cocidas, reservarlas en un plato cubierto con papel de aluminio.

Verter un poco de jugo de ternera en la cazuela, desprender los jugos de cocción raspando con una espátula de madera. Añadir la col blanqueada, las trompetas y las



aceitunas negras picadas. Dejar cocer a fuego lento unos 6-7 minutos removiendo de vez en cuando, para infundir los distintos aromas. Volver a poner las mollejas de ternera en la cazuela, sazonar con una vuelta de molino de pimienta de Sarawak, cubrir con la tapa y reservar en caliente.

El último toque

Verter el cremoso de arroz negro en platos hondos grandes.

Disponer los daderos en platos pequeños y verter el jugo de rábano alrededor.

Emplatar el rábano negro con mermelada de ciruela damascena en otro platito. Disponer un merengue negro de aceituna.

Presentar las mollejas de ternera dentro de la cazuela y servir delicadamente junto con la guarnición encima del arroz negro.

Receta de PIERRE GAGNAIRE LÚCIDO & LÚDICO.

Página 176