



Receta de PIERRE GAGNAIRE LÚCIDO & LÚDICO.
Página 52



Mil hojas de trufas frescas y orejas de cerdo con salsifis y habas

INGREDIENTES
Para 4 personas

- 4 Orejas de cerdo
- Hojaldres cuadrados horneados (6 cm de lado y 5 cm de alto)
- 2 Orejas de cerdo cocidas con caldo
- 30 De oporto tinto
- 25 cl De jugo de ternera

Orejas de cerdo

Cortar las orejas de cerdo en láminas finas.

Preparar la salsa: reducir el aporte a 4/5 Hervir el jugo de ternera, incorporar el aporte reducido y 50 g de láminas de trufa. Cocer 3 minutos a fuego lento y pasar por el túrmix hasta obtener un *coulis* fino con un aroma muy concentrado. Salpimentar y realzar la salsa con un chorrito de vinagre balsámico. Reservar la salsa en caliente.

bien reducido
70 g De trufas cortadas
en láminas
1 Cucharada sopera
de vinagre
balsámico

Salsifíes caramelizados

250 g De salsifíes pelados
Zum de ½ limón
20 g De mantequilla
10 g De azúcar
20g De trufa negra
picada
1 Cucharada sopera
de vinagre
balsámico

Habas

300g De habitas (las
primeras habas de
temporada, más
tiernas. Con aroma
de flor)
10 g De flor de sal
Sal y pimienta
recién molida

Salsifis caramelizados

Cortar los salsifíes en bisel con 1 cm de grosor. Cocerlos durante 25 minutos en una cazuela de agua hirviendo con sal, a la que se añadirá una gota de zumo de limón. Escurrirlos con cuidado. Calentar una nuez de mantequilla en una cazuela, Incorporar los salsifíes, espolvorearlos con azúcar y caramelizarlos a fuego lento. Salpimentar, añadir un chorrillo de vinagre balsámico y la trufa picada. Guardar en caliente, en un cuenco tapado con papel film.

Habas

Desvainar las habas y guardarlas en frío, en un recipiente tapado con un papel absorbente humedecido.

El último toque

Cortar los hojaldres horizontalmente en cuatro capas.
Bañar las láminas de oreja de cerdo, previamente templadas, en la salsa caliente.
Disponer un cuadrado de hojaldre en cada plato, depositar encima unos cuantos salsifíes caramelizados, unas láminas de trufa y después las orejas de cerdo bañadas en salsa.
Disponer otro cuadrado de hojaldre y repetir la operación hasta agotar los ingredientes.
Montar estos milhojas consiguiendo la máxima altura posible
Servir las habitas crudas aparte, con un poco de flor de sal.

Receta de PIERRE GAGNAIRE LÚCIDO & LÚDICO.

Página 52