

Receta del **GRAN LIBRO DE COCINA** de Alain Ducasse.
Página 752



Pechugas de tordos de la región

Albardadas con **tocino** blanco, en **brochetas** a la brasa,
Polenta cremosa con **olivas**

INGREDIENTES

- 16 Tordos
- 16 Lonchas muy finas de tocino entreverado

Preparación y cocción de los tordos

Desplumar, flamear, preparar y eviscerar los tordos; reservar los menudillos.

Sacar los muslos de los tordos, preparar los

2 cl De aceite de oliva para guisar
Flor de sal
Unas briznas de romero

Guarnición

100 g De harina fina de maíz
50 cl De agua
30 g De mantequilla
40 g De mascarpone
4 cl De aceite de oliva
60 g De parmesano rallado
2 Lonchas de tocino de granza de 1 cm de espesor
28 Olivas negras en la región
6 Dientes de ajo confitado
2 Ramas pequeñas de romero fresco
20 cl De jugo de tordo
25 g De mantequilla
4 Virutas de boleto
Flor de sal

cuerpos y salpimentar. Albardar las pechugas con una loncha fina de tocino y clavar los cuerpos, de cuatro en cuatro, en brochetas de madera. Pinchar en los extremos las briznas de romero.

Empezar la cocción en la parrilla del fuego de leña. Dejar cocer los pájaros de 7 a 8 minutos, a fuego medio, dándoles la vuelta a media cocción. Cuando estén dorados, retirarlos, reservarlos en una fuente al calor y cubrirlos con papel de aluminio.

Guarnición

Poner a hervir el agua y echar un chorrito de aceite de oliva y la harina de maíz en lluvia; trabajar en primer lugar con varillas y después con espátula, hasta obtener la consistencia deseada.

Cocer tapado, a fuego lento, durante 45 minutos.

Al terminar la cocción, incorporar la mantequilla y el mascarpone, luego el parmesano rallado. La polenta debe quedar ligera, cremosa y muy perfumada.

Poner a hervir agua en una cacerola, echar las olivas y blanquearlas durante 3 minutos, luego lavarlas en agua fría y escurrirlas.

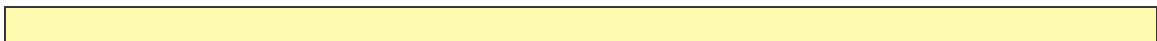
Cortar la loncha de tocino en secciones de 5mm de lado.

Calentar un chorro de aceite en una *cocotte* de fundición. Añadir la mantequilla y, cuando se funda, poner los lardones y los dientes de ajo confitados, cortados por la mitad.

Dorar apenas 3 minutos, dando vueltas sin parar con una espátula, luego añadir el jugo de tordo y el romero picado. Reducir a la consistencia deseada, retirar los dientes de ajo e incorporar las olivas.

Acabado y presentación

Distribuir la polenta en los platos, disponer encima las brochetas de tordo, luego napar todo con el jugo de cocción de los pájaros. Agregar los lardones, las olivas y las virutas de boleto. Servir inmediatamente.



Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.

Página 752