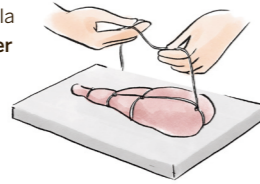


Pierna de cordero lechal en masa brisa de tomillo con verduras glaseadas

PIERNA DE CORDERO LECHAL BRIDADA

- 1 pierna de cordero lechal Mas Marcè
- 2 ramitas de tomillo fresco
- 500 gr de agua
- Salmuera
- 1 ramita de romero fresco
- 50 gr de sal fina
- Aceite de oliva virgen extra
- Hilo de cocina

Mezclar el agua y la sal hasta que la sal se haya disuelto completamente. Reservar. Con un cuchillo bien afilado deshuesar la pierna de cordero lechal manteniendo únicamente la tibia, el hueso más lejano a la cadera. Reservar los desechos. Introducir la pierna de cordero en un recipiente cubierto con la salmuera, durante 1 hora 30 minutos. Retirar y secar con papel absorbente. Mezclar las hojas de tomillo y romero picadas finas previamente y colocarlas en el interior de la carne donde hemos retirado el hueso. Bridar con el hilo de cocina procurando volver a formar la pierna y dejándola bien sujeta. Reservar.



PICADA

- 1/2 diente de ajo
- 15 gr avellanas Fina La Melonera
- 2 gr sal
- 1 manojo de perejil
- 15 gr cigarrillos de Rafa Gorrotxategi
- 30 ml de Amoroso Maestro Sierra

Con la ayuda de un mortero, majar el ajo con una pizca de sal. Agregar el perejil, las avellanas, los cigarrillos y seguir majando. Finalmente mojar con el Amoroso Maestro Sierra. Reservar.

PIERNA DE CORDERO LECHAL BRIDADA AL HORNO CON VERDURAS

- 1 pierna de cordero lechal Mas Marcè bridada
- 100 gr de Amoroso Maestro Sierra
- Huesos, tendones y tejido conectivo
- Aceite de oliva
- 1 manojo de zanahorias de Horta de Tramuntana
- Sal
- 1 manojo de topinambur de Pau Santamaria
- Picada (elaboración anterior)
- 1 manojo de nabos de Horta de Tramuntana

Precalentar el horno a 230°C. Pelar todas las verduras, lavar y secar con papel absorbente de cocina. Cortar las verduras y reservar.



En una cazuela con aceite, colocar la pierna de cordero bridada, los huesos, recortes de carne y las verduras a punto de sal. Dorar el conjunto en el horno durante 15 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, retirar la cazuela del horno, retirar la pierna de cordero lechal, cortar el hilo de cocina y limpiar el extremo del hueso que hemos dejado cogido a la pierna y enfriar. Escurrir el exceso de grasa de la cazuela y llevarla al fuego. Mojar con un poco de Amoroso Maestro Sierra y reducir hasta evaporar el alcohol, añadir un poco de agua y dejar cocer a fuego suave hasta que las verduras estén al punto y obtener un caldo sabroso. Retirar los huesos, tendones y tejido conectivo que podamos tener en la cazuela, agregar la picada y llevar nuevamente a hervor. Retirar y reservar.

PARA LA MASA BRISA

- 500 gr de harina de fuerza
- 2,5 gr de tomillo fresco picado
- 10 gr de azúcar
- 330 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 65 gr de huevo
- 10 gr de sal
- 85 gr de agua muy fría

En un bol de batidora añadimos la mantequilla y mezclamos con la pala hasta lograr una consistencia de pomada, blanda. En un recipiente disolvemos la sal junto con el azúcar en agua fría. Batimos el huevo y mezclamos con la mezcla de agua y el tomillo picado. Añadimos la mezcla de huevo en la mantequilla y batimos durante unos segundos. Incorporamos la harina, en dos tandas y sin sobre-batir o mezclar en exceso, hasta que se haya integrado la harina.

Amasamos durante unos segundos en una superficie de trabajo limpia y formamos la masa. Cubrimos con film y dejamos reposar en un espacio frío o en nevera durante al menos 2 horas.

PIERNA DE CORDERO LECHAL DE MAS MARCÈ ENVUELTA EN MASA BRISA

- 1 pierna de cordero lechal Mas Marcè
- 50 gr yema de huevo
- Bridada (elaboración anterior)
- 10 gr de agua
- 1 masa brisa (elaboración anterior)
- 3 gr de sal

En un recipiente mezclamos la yema de huevo junto con el agua, la sal y reservamos. Espolvoreamos una superficie de trabajo con harina y, con ayuda de un rodillo, estiramos la masa sacada directamente del frío. A medida que empiece a reducir el grosor, resultará más sencillo trabajarla para obtener un grosor entre 0,3-0,5 mm.



Cortamos la masa para ajustarla al tamaño de la pierna de cordero y la envolvemos con ella. Debemos procurar que la masa quede lo más cogida posible a la pierna de cordero y no haya aire en su interior. Finalmente la pintamos con la yema por todos los lados y colocamos en una bandeja con papel vegetal de cocina. Cocer a 180°C durante 30 – 40 minutos hasta que adquiera un bonito color dorado. Retirar y dejar reposar unos minutos fuera del horno.



Montaje y acabado

- 1 ramita de romero
- 1 ramita de tomillo

Con la ayuda de un cuchillo de pan, cortar la pierna de cordero en rodajas. Colocar una en un plato la rodaja de cordero envuelta en masa brisa, acompañar con las verduras glaseadas y el jugo que hemos obtenido. Decorar con la ramita de tomillo, la ramita de romero y disfrutar.



Turrón de praliné de avellanas, cigarrillos y chocolate

PRALINÉ DE AVELLANAS

- 100 gr de avellanas Finca La Melonera
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de agua

Precalentar el horno a 180°C. Colocar las avellanas de la Finca La Melonera en una bandeja de horno y dejar tostar durante 5 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar. Ayudándonos con un paño seco y limpio, frotar entre sí las avellanas para retirar la piel. Reservar las avellanas tostadas peladas. Poner en un cazo a cocer el azúcar y el agua hasta que alcance una temperatura de 117°C (punto hebra). Añadir las avellanas que hemos pelado y tostado con antelación, retirar del fuego y remover lentamente con una espátula hasta que el azúcar cristalice y se adhiera al fruto seco, quedando este empanizado.

Volver a poner al fuego medio, suave, y comenzar a caramelizarlos hasta que adquieran un bonito color tostado. Extender las avellanas garrapiñadas sobre un papel sulfurizado para que se enfríen, intentando separarlas entre sí.

Cuando hayan enfriado, colocar en el vaso triturador y triturar durante 20 minutos aproximadamente o hasta lograr un praliné liso y homogéneo, realizando intervalos para bajar parte de la elaboración que pueda quedar sobre las paredes del vaso triturador. Una vez obtenido el resultado querido, retirar y reservar.



CIGARRILLOS DE TOLOSA DE RAFA GORROTXATEGI

- 50 gr de cigarrillos de Tolosa de Rafa Gorrotxategi

En un recipiente, colocar los cigarrillos y romperlos con las manos, obteniendo trozos medianos. Reservar.

CHOCOLATE DE CASA CACAO FUNDIDO

- 80 gr de chocolate Hacienda Cacao Caribe 70%
- 80 gr de chocolate Awajún 48% con Leche de Oveja

Trocear los chocolates y colocar en un bol. Llevar el bol al microondas a potencia media/baja para derretirlo o bien realizarlo al baño maría.



MEZCLA PARA TURRÓN

- 150 gr de praliné de avellanas Finca La Melonera
- 50 gr de cigarrillos de Tolosa de Rafa Gorrotxategi
- 160 gr de chocolate de Casa Cacao
- 1 molde

Juntamos el chocolate fundido, que se encuentra aproximadamente a 50°C, con el praliné de avellanas. Estiramos la mezcla encima de una encimera o una superficie lisa y bajamos la temperatura de la mezcla rápidamente con movimientos envolventes, ayudándonos de dos espátulas. Disponer esta mezcla en un bol y añadimos los cigarrillos troceados. Colocar sobre un molde. Dejar enfriar en nevera. Reservar.

Montaje y acabado

Desmoldar el turrón, cortar en trozos del tamaño deseado y presentar en un plato. ¡A disfrutar!

