



Pithivier de cordero con crema de queso y espinacas

Plato elaborado con productos de los ganadores de los Premios BBVA a los Mejores Productores Sostenibles 2024:

 **María Pía Sánchez**
Carne de cordero ecológica

COMPOSICIÓN

Duxelle
Lomo de cordero (María Pía Sánchez Fernández)
Salsa de cordero
Hojas de col

Hojaldre relleno (Pithivier)
Salsa de espinacas
Crema de queso de oveja

Duxelle

120 g de chalotas
120 g de champiñones
30 g de aceite de oliva virgen extra

Picar todos los ingredientes, pochar la cebolla con el aceite a fuego lento, una vez bien cocida añadir los champiñones y los boletus, dejar cocer. Retirar del fuego y reservar.

Salmuera

500 g de agua mineral
50 g de sal

Mezclar ambos ingredientes en un recipiente hasta disolver la totalidad de la sal. Reservar.

Lomo de cordero marcado

2 u de costillar de cordero (María Pía Sánchez Fernández)
500 g de salmuera (elaboración anterior)
C/n de aceite de oliva virgen extra

Limpiar los costillares de cordero retirando el lomo. Y reservar los huesos y retales de carne para la elaboración de la salsa. En un recipiente, sumergir los lomos de cordero en la salmuera durante aproximadamente 15 minutos. Transcurrido este tiempo, retirar y secar con papel absorbente de cocina. En una sartén con aceite de oliva virgen extra a fuego fuerte, marcar por todos los lados los dos lomos de cordero obtenidos y reservar.

Salsa de cordero

250 g de huesos y recortes de cordero
40 g de zanahoria
30 g de puerros
25 g de cebollas
10 ml de Pedro Ximénez
C/n de sal
10 g de mantequilla

Colocar los huesos junto con los recortes de carne de cordero en una bandeja para horno y dorarlos a temperatura de 180°C. Una vez dorados, retirarles el excedente de grasa y colocarlos dentro de una olla, recuperar con agua lo que ha quedado en la bandeja y colocarlo dentro de la olla de los huesos.

Cortar las verduras y fondearlas hasta que estén bien doradas, unir las con los huesos y cubrirlo todo con agua bien fría.

Hervirlo durante 30 minutos a fuego muy lento para obtener una buena infusión.

Colarlo, agregar el Pedro Ximénez y dejarlo reducir hasta obtener una salsa más intensa y densa. Rectificar de sal y emulsionar junto con la mantequilla fuera del fuego. Reservarla en caliente para el momento del emplatado.

Hojas de col cocidas

1 u de col
3 l de agua
10 g de sal

Deshojar la col y lavar las hojas. En una olla grande poner el agua y llevar a hervor. Agregar la sal, mezclar e introducir las hojas de col. Dejar cocer hasta que estén tiernas. Retirar y enfriar rápidamente en un recipiente con agua y hielo. Dejar enfriar bien las hojas y retirar. Escurrir y secar con papel absorbente de cocina. Recortar la nervadura central de la hoja dejando solo la parte verde. Reservar.

ACABADO DEL PLATO

Brotes frescos (nosotros utilizamos de ruda, tomillo e hinojo).

En el plato realizar un dibujo con la salsa de espinacas, y la crema de queso. En el centro del plato disponer la salsa de cordero, y sobre esta apoyar el Pithivier de cordero. Terminar decorando con los brotes aromáticos.

Hojaldre relleno (Pithivier)

1 u de lomo de cordero marcado (elaboración anterior)
80 g de yema de huevo pasteurizada
20 g de agua
C/n de sal
C/n de duxelle (elaboración anterior)
C/n de col cocida (elaboración anterior)

Mezclar la yema con el agua y una pizca de sal, reservar. Sobre la mesa de trabajo colocar papel film, disponer unas hojas de col y extender la duxelle a la medida justa para que nos permita enrollarse sobre el lomo de cordero que hemos marcado previamente. Disponer sobre la duxelle extendida el lomo de cordero previamente marcado y enrollar con el film ejerciendo cierta presión en el conjunto. Dejar reposar en nevera al menos una hora. Colocar la masa de hojaldre sobre la mesa de trabajo. Retirar el rulo de duxelle y lomo de cordero, quitar el film y colocar sobre el hojaldre. Envolver el conjunto retirando el exceso de masa, pero sellando perfectamente el Pithivier. Debemos cerrar perfectamente sin que nos quede masa sobrante por los extremos. Debemos hacer un pequeño agujero en forma de chimenea en la parte superior, para pueda expulsar el vapor y no se nos rompa durante la cocción.

Pintar con la mezcla de yema de huevo y agua ayudándonos con un pincel y dejar 5 minutos secar. Con la ayuda de una brocheta, realizar un dibujo sobre la masa sin ejercer demasiada presión. Reservar en nevera.

Antes de cocinar debemos fermentar la masa 40 minutos a 30°C. Una vez transcurrido este tiempo de fermentación, cocer a 180°C durante 10 o 12 minutos aproximadamente, hasta que esté bien dorado.

Salsa de espinacas

500 g de espinacas limpias
1 diente de ajo
10 g de aceite de oliva
20 g de mantequilla
C/N de sal

Limpiar bien las hojas de espinacas. Poner un agua a hervir y escaldar las hojas durante 1 minuto. Retirar y reservar el agua de cocción. En una sartén con aceite de oliva virgen extra añadir un ajo chafado sin piel y dejar dorar suavemente. Retirar y añadir las hojas de espinacas. Saltear hasta que estén bien cocidas. Retirar, triturar con ayuda del agua de cocción. Añadir la mantequilla y emulsionar. Poner a punto de sal y pimienta. Reservar la salsa de espinacas en un cazo para calentar y servir justo al momento del emplatado.

Crema de queso

200 g de queso de oveja
200 g de nata
C/n de sal

Cortar el queso en dado pequeños. En un cazo colocar la nata y llevar a ebullición. Retirar del fuego e incorporar los dados de queso, tapar y dejar reposar durante 30 minutos. Pasado este tiempo, triturar con la ayuda de un túrmix y colar por un tamiz fino. Reservar la crema en cazo para calentar y servir justo al momento del emplatado.