

“BOKADO DE DIOSES” CARRILLERA DE TERNERA AL ESTILO THAI CON CIGALITAS Y VERDURITAS ENCURTIDAS

Chef Eduardo Casquero
Aldovea Catering

Inspirado en el programa del Circo Conde Duque #1 y #2
(Circo Deriva, Patfield & Triguero + Puntocero Company)
12 y 13 de agosto



“BOKADO DE DIOSSES” CARRILLERA DE TERNERA AL ESTILO THAI CON CIGALITAS Y VERDURITAS ENCURTIDAS

Chef Eduardo Casquero
Aldovea Catering

Ingredientes

Lingote de Ternera:

2 carrilleras de ternera
100 gr. de chalota
100 gr. de cebolla
100 gr. de puerro
100 gr. de zanahorias
100 gr. tomate maduro
50 gr. de ajo pelado
250 cl. de vino tinto (cabernet)
100 cl. botellita de Pedro Ximénez
20 cl. de AOVE
1 hoja de laurel
Sal y pimienta
30 gr. de Gelburguer Sosa

Concentrado de Cigalitas:

500 gr. cabezas
4 u. tomates
1 u. cabeza de ajos
3 ramas de perejil
50 gr. jerez seco
50 gr. jerez dulce
100 gr. aceite oliva virgen extra
1 l. agua kombu

Velo de Cigalitas:

500 cl. concentrado de cigalitas
2.5 gr. gelatina en hojas
2.5 gr. de agar agar



Mat Ibarguen

Circo Conde Duque #1,
Circo Deriva

Aceite de Lima, Jengibre y Lemon Grass (aceite thai):

200 cl. de aceite de oliva
0.41 tallo de lemon grass
1 lima (piel)
1 bulbo de jengibre

Puré de Hinojo y Jengibre:

1 bulbo de hinojo
100 cl. de leche de coco
5 gr. de curry Korma (es el más suave)
1 c/s de AOVE
Sal fina

Polvo de Aceite de Cigalitas:

200 cl. aceite de cigalitas (Sous Vide)
100 gr. maltodextrina
Lima fresca y cilantro

“BOKADO DE DIOSES” CARRILLERA DE TERNERA AL ESTILO THAI CON CIGALITAS Y VERDURITAS ENCURTIDAS

Chef Eduardo Casquero
Aldovea Catering

Ingredientes

Crujiente de Cigalitas:

100 gr. de polvo de cigalitas
Azúcar isomalt

Decoración:

1 brotes de lima o lemon cress
(toque cítrico)
1 flor de ajo morada



Puntocero Co.

Circo Conde Duque #2,
Puntocero Company

Elaboración

Aceite de Lima, Jengibre y Lemon Grass (aceite thai):

Metemos todo en bolsa de vacío e infusioamos durante al menos 24 horas.

Lingote de carrillera de ternera:

Limpiar bien, retirar la grasa de la carrillera y salpimentar.

Envasar al vacío junto con el aceite thai.

Cocer en vacío durante 17h a 69°C.

Abatir de temperatura rápidamente (en menos de 10 min).

Cortar en lingotes de 4*2 cm y conservar en frío.

Concentrado de Cigalitas:

Pelar las cigalitas y reservar.

Dorar las cabezas y elaborar un consomé o caldo muy reducido y clarificado, junto con el mirin, el tomate concentrado, la soja y el puré de ñoras.

“BOKADO DE DIOSES” CARRILLERA DE TERNERA AL ESTILO THAI CON CIGALITAS Y VERDURITAS ENCURTIDAS

Chef Eduardo Casquero
Aldovea Catering

Elaboración

Velo de Cigalitas:

Hidratar en agua templada la gelatina.
 Hervir el concentrado hasta los 90°C y añadir el agar agar. Templar el consomé y añadir la gelatina previamente hidratada. Colar sobre un gastro hasta unos 2mm de espesor. Enfriar en la nevera.

Puré de Hinojo (thai):

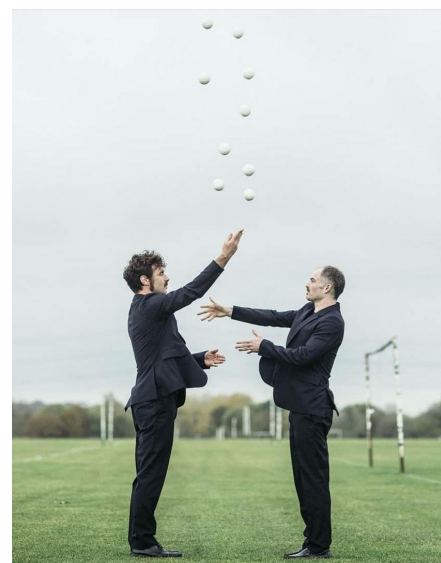
Cocer el hinojo con una cucharita de AOVE y una puntita de sal. Meter en thermo y triturar. Pasar por un colador fino. Rectificar de sal. Añadir la leche de coco y mezclar. Emulsionar con el aceite thai.

Polvo de Cigalitas:

Pelar y limpiar las cigalitas en crudo y reservar los cuerpos. Deshidratar parte de las cabezas y peladuras en horno o carro caliente unas tres horas a 70°C. Triturar en Thermomix y hacer un polvo muy fino y homogéneo.

Crujiente de Cigalitas:

Meter el azúcar isomalt en horno a 180°C unos 12 min. Sacar y espolvorear con el polvo de cigalitas. Romper en trocitos irregulares de unos 2*2 mm.



Stanislav Briza

Circo Conde Duque #2,
 Patfield & Triguero

“BOKADO DE DIOSES” CARRILLERA DE TERNERA AL ESTILO THAI CON CIGALITAS Y VERDURITAS ENCURTIDAS

Chef Eduardo Casquero
Aldovea Catering

Emplatado

Con un biberón poner tres puntos de puré de Hinojo equidistantes y uno en el centro más grande.

Calentar el lingote de carrillera de ternera y colocar en el centro del plato.

Colocar las cigalitas peladas en una bandeja, echar un poquito de sal maldón encima de cada una y darle un golpecito de calor con soplete o salamandra.

Poner encima el velo de cigalitas, el crujiente y el polvo de cigalitas.

Terminar con los brotes de lemon cress, la flor de ajo y una cigalita.

