

VERANO FUSHION BY CARLOS MALDONADO

Ingredientes:

- Cadera con su rabillo
- 5 especias chinas:
 - ✓ Canela china
 - ✓ Anís estrellado
 - ✓ Semillas de hinojo
 - ✓ Pimienta de Sichuan
 - ✓ Clavo
- Sal
- Vino blanco Ribeiro
- Pan de molde
- Cebolla
- Ajo
- Puerro
- Zanahoria
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre
- Rama de tomillo y romero

Elaboración de la receta:

1. Rebozamos la cadera entera de aceite.
2. A continuación lo ponemos a punto de sal y lo rebozamos en la mezcla triturada de especias chinas.
3. Ponemos una sartén al fuego con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.
4. Doramos hasta que quede con un tostado homogéneo.
5. Cogemos una bandeja de horno e introducimos la pieza dorada. Desglasamos la sartén con chorrito de vino, el cual lo añadiremos a continuación a la bandeja del horno junto a la cadera. En la misma bandeja, también añadimos unas verduritas cortadas finas y una cabeza de ajo cortada a la mitad.
6. Introducimos en el horno a 180º durante 10 min aproximadamente.
7. Mientras tanto, hacemos las verduras confitadas en el escabeche.
8. Mezclamos en una olla pequeña 3 partes de aceite y una de vinagre, añadimos los aromáticos (tomillo y romero). Y cuando este a una temperatura de 65º añadimos las verduras y las dejamos confitar.
9. Preparamos nuestra tostadas con el pan de molde. Cogemos una rodaja y le damos con el rodillo hasta que quede muy fina. Luego la doramos en una sartén o en el horno. Y lo tendremos listo para emplatar.
10. En la tostada de pan pondremos las verduras confitadas en el escabeche. Por otro lado, cortaremos lonchas muy finas de nuestro braseado de cadera a modo de roast beef. Lo pondremos encima de las verduritas, aliñamos un poco con las especias chinas y un micromezclum.
11. Serviremos una copa de vino y encima de la copa pondremos nuestra tosta de ternera gallega, así podremos comérmola con la mano mientras tomamos un buen vino.