

Presas ibéricas carbonizadas con arroz salvaje y tierra de frutos secos

★ ★ ☆ MEDIA

🕒 40 MIN.

🍴 4 RACIONES



INGREDIENTES

- 500 g de presa ibérica
- 8 espárragos trigueros
- 2 calabacines
- 2 mazorcas de maíz
- 6 higos
- 6 rábanos
- 3 cebolletas
- 100 g tinta calamar
- 1 kg arroz
- ½ kg arroz salvaje
- 100 g pesto
- 3 melocotones
- 100 g almendra cruda
- 100 g pistachos pelados
- 100 g pan rallado
- 6 ciruelas
- 100 g menta
- 60 g azúcar moreno
- 1 L caldo de verduras
- 100 g maltodextrina
- 1 L aceite de oliva
- Sal al gusto

ACCESORIOS

- Pala de remover
- Cuchilla de triturar
- Direct Prep con cuchilla de corte
- Bandeja de vapor



PREPARACIÓN

1. Añadir agua en el bol. colocar la bandeja de vapor y programar 6 min 100 °C. Mientras alcanza la temperatura, cortar los espárragos, el calabacín, cebolleta y maíz. Añadir a la bandeja de vapor. Cocinar 5 min. Reservar.
2. Colocar la cuchilla de triturar y añadir los melocotones pelados y deshuesados. Triturar hasta obtener un puré. Añadir 60 g azúcar moreno y cocer a 100 °C velocidad de movimiento nº4 durante 2 min. Reservar.
3. Triturar los frutos secos con el pan rallado. Extender al máximo en una fuente y tostar al horno 170 °C durante 5 min. Reservar.
4. Cocer el arroz salvaje junto con el caldo de verduras, las ciruelas e higos a 100 °C durante 16 min con el accesorio pala de remover e intervalo de pausa nº3.
5. Cortar finamente los rabanitos para decorar y la menta. Reservar.
6. Triturar el arroz, hasta obtener un polvo grueso. Añadir la tinta de calamar y mezclar. Secar en el horno a 100 °C el tiempo necesario. Rebozar las presas por la mezcla triturada de arroz y tinta.
7. Freír las presas de una en una, en el bol a 180 °C durante 4 min.
8. Mezclar y saltear las verduras junto al pesto en el bol a 130 °C velocidad de movimiento nº5, durante 2 min.
9. Mezclar con una cuchara 20 ml de aceite con la maltodextrina. Reservar.
10. Emplatar las verduras a un lado, al otro el puré de melocotón, en el centro el arroz y sobre este la presa. Decorar con unos puntos de pesto al gusto y la tierra de maltodextrina a un lado.