

TOURNEDO DE MANITAS RELLENA DE PUERRO EN PAPILOT Y CREMOSO DE PATATA

Borja Segura chef de Alma of Spain

Ingredientes (4 personas)

Para estofado de manitas:

4 manitas de cerdo abiertas a la mitad
2 cebollas
2 zanahorias
2 puerros
2 dientes de ajo
1 vaso de vino blanco
1/2 vaso de brandy
Aceite de oliva
Sal
Pimienta molida

Para papillote de puerros:

2 puerros grandes
Aceite de oliva suave
Sal
Pimienta molida

Para el cremoso de patata:

300 g de patatas peladas
60 g de leche entera
50 g de mantequilla
Sal
Pimienta molida

Elaboración manitas:

Salpimentamos las manitas. A continuación cogemos una olla a presión, le añadimos aceite y marcamos las manitas por todos los lados para que queden bien doradas. Las sacamos y reservamos. En la misma olla echamos las verduras cortadas en trozos medianos y las pochamos hasta que estén bien doradas. Una vez doradas añadimos el brandy, flameamos y reducimos a seco, después añadimos el vino blanco y reducimos a la mitad. Después añadimos las manitas, las cubrimos de agua y cerramos la olla. Cuando silbe bajamos el fuego y dejamos cocer una hora y media. Posteriormente retiramos las manitas, dejamos que enfríen y las deshuesamos con cuidado para que se queden lo más enteras posibles. El caldo restante lo colamos y lo dejamos reposar en la nevera hasta el día siguiente para que la grasa suba a la superficie y la podamos quitar bien. Después lo pondremos a reducir hasta que se quede unan cuarta parte de lo que teníamos.

Elaboración de puerro en papillote:

Limpiamos los puerros quitando la parte verde. Los lavamos bien y los cortamos a la

mitad a lo largo. Después cogemos un papel aluminio y los ponemos encima, salpimentamos, añadimos un chorlito de aceite y lo envolvemos haciendo un paquete. A continuación lo horneamos a 200° C durante 30 minutos aproximadamente. Reservamos.

Elaboración del cremoso de patata:

Pelamos las patatas, las cortamos en trozos medianos y las ponemos a cocer unos 30 minutos. Una vez cocidas las colamos y pasamos por un pasapuré. Cuando la patata esté triturada la ponemos en un cazo a fuego flojo y le añadimos la mantequilla removiendo hasta que se mezcle bien. Después añadimos la leche y removemos hasta que se integre. Salpimentamos y reservamos.

Terminado y relleno de manitas:

Cogemos una mitad de la manita deshuesada y la ponemos con la piel hacia fuera, dentro le ponemos una mitad de puerro y la tapamos con la otra mitad de manita. La atamos con hilo de bramante para que no se nos abra y repetimos la misma acción con las demás. Una vez que tengamos todas preparadas las marcamos bien por todas sus caras en una sartén con un poco de aceite. Dejamos enfriar y les quitamos los hilos. Después precalentamos el horno (solo la parte superior para gratinar) a 200° C. Ponemos las manitas en una fuente, vertimos parte de la salsa y las horneamos bañándolas con más salsa por encima cada 5 min, con la ayuda de una cuchara, hasta se termine y tengamos una capa de salsa por encima de las manitas como caramelizada y brillante.

Emplatado:

En un plato llano ponemos un poco de cremoso en la base y encima las manitas. Bañamos con un poco de salsa.

Opcional: podemos poner unos daditos de manzana como acompañamiento.