

## **OTOÑO EN EL VALLE – PASO A PASO**

### 1) Vacío baja cocción

Vacío 2 kg

Sal gruesa común o kosher C/n

Fondo de cocción C/n

Papel aluminio

Manteca

Aceite de oliva

Vino tinto 200 ml.

Limpiar el vacío, salpimentar y sellar en una placa de hierro con aceite de oliva y manteca. Posteriormente, se envuelve con papel metálico y se lleva al horno a temperatura baja por unas dos horas. Luego, se recuperan los sabores de la placa desglasando con vino tinto y se enriquece con un fondo de cocción de vegetales de otoño asados.

### 2) Toffee de hongos

Mix de hongos (pino, portobello, champignon) 200 gr total

Cebolla 1 u.

Vino blanco 90 ml

Crema 100 gr

Leche 50 ml

Caramelizar la cebollas, una vez toma la textura deseada agregar un mix de hongos secos o frescos dependiendo de lo que se disponga (de usar hongos secos hidratar con té negro para dar un sabor terroso). Cocinar a fuego fuerte los hongos y las cebollas, mojar apenas con un poco de vino blanco y dejar evaporar. Para terminar, agregar un par de cucharadas de crema, procesar y pasar por un tamiz para lograr textura fina.

### 3) Puré de coliflor

Coliflor mediano 1 u.

Leche 500 ML

Manteca 50 gr

Queso parmesano 100 gr

Nuez moscada c/n

Hervir en leche las flores del coliflor (no los troncos ni los cabos, se reservan para otra preparación). Una vez cocidas, procesar en una licuadora y pasar por un tamiz fino (conseguir una textura cremosa sin igual). Agregar sal, pimienta, nuez moscada, manteca y queso parmesano.

#### 4) Quenelle de zanahoria.

Zanahoria 300 gr

Ajo 2 dientes

Aceite de oliva 30 ml

Tomillo fresco C/n

Manteca 50 gr

Cortar fino unas zanahorias, idealmente cocinar en un sous vide en una bolsa al vacío con aceite de oliva, ajo, tomillo y una nuez de manteca. De no tener uno, colocar las zanahorias cortadas en rondelle en una bolsa apta para microondas con los ingredientes previamente normandos. Cocinar 5 minutos en el micro, procesar y armamos una quenelle suave con una cuchara.

#### 5) Fondo de vegetales

Cebolla grandes 2 u.

Zanahoria grande 2 u.

Puerro 300 gr.

Hinojo 1 u.

Ajo 1 cabeza grande

Hojas laurel 3 u.

Tomillo C/n

Caramelizar cebollas, cabezas de ajo, puerros, zanahorias e hinojos en una olla de hierro con un poco de aceite neutro (se puede agregar un hueso quemado de rôtula para aportar colágeno y textura). Agregar agua y un Boquet Garni de tomillo y laurel; y reducir hasta conseguir un jugo de cocción con una textura similar a una salsa líquida. Con esta glasear, al final de la cocción, el vacío con la ayuda de una cuchara.