Callos de hacha con mantequilla blanca de vainilla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Cayos (garra de león): 6 Unidades
Chile piquin en polvo: 1/2 cdita.
Ralladura de naranja: 1 cdita.
Sal: 2 g
Mantequilla fría: 100 g
Polvo de flor de Jamaica: 1 cdita.

Infusiones

Fecula De Maiz: 1 cdita.
Flores de jamaica deshidratadas: 100 g
Flores de crisantemo orgánicas: 2 Unidades
Hojas de naranjo: 20 Unidades
Aceite De Maíz: 1/2 Ml.

Mantequilla blanca de vainilla

Vaina de vainilla: 1 Unidad
Mantequilla fría: 100 g
Echalottes: 2 Unidades
Sal: 2 g
Vinagre de Vino Blanco: 20 cc
Jugo de Naranja: 20 cc

Puré de camote en perfume de hojas de naranjo

Camote amarillo: 1/2 k
Azucar: 30 grs.
Sal: 15 g
Agua: 1 L
Hojas de naranjo: 6 Unidades
Mantequilla fría: 120 g

Preparación de la Receta

- Seque las flores de Jamaica en el horno y luego procéselas para obtener el polvo.

- Prepare una *marinada*, coloque en un bowl el polvo de flor de jamaica, ralladura de *naranja*, *chile* piquin en polvo y aceite de oliva, mezcle.
- Acomode los cayos en una fuente, sazónelos con sal y cúbralos con la *marinada*
- Deje reposar durante 1 hora.

Puré de camote en perfume de hojas de naranjo

- Corte el *camote* en cubos.
- En una *cacerola* coloque los cubos de *camote*, agregue las hojas de naranjo y cubra con agua, sazone con sal y azúcar, cocine a fuego medio hasta que el *camote* este tierno.
- Terminada la cocción deseche las hojas de naranjo y realice un puré con el *camote*, vuelque nuevamente en la *cacerola*, lleve al fuego y agregue la **mantequilla**, mezcle hasta fundirla y retire del fuego.

Infusiones

- En una *cacerola* coloque el aceite de maíz y lleve al fuego hasta llegar a los 60°C, el aceite tiene que estar caliente pero no tiene que quemar, cuando llegue a la temperatura deseada, retire del fuego y agregue las hojas de naranjo.
- En otra *cacerola* coloque un litro de agua y lleve al fuego, incorpore la fécula de maíz previamente disuelta en agua fría, mezcle y una vez que rompa hervor retire del fuego y agregue las flores de jamaica, deje reposar ambas preparaciones durante 30 minutos, luego cuele.

Mantequilla blanca de vainilla

- Pele y pique los echalottes.
- Abra la vaina de vainilla al medio a lo largo y con la ayuda de un cuchillo raspe suavemente el interior obteniendo así las semillas.
- Coloque en una *cacerola* los echalottes picados, *jugo* de *naranja*, *vinagre* de vino blanco y las semillas de la vaina de vainilla junto con la vaina, lleve a fuego máximo y mezcle, deje reducir a una tercera parte.
- Cuele la reducción y agregue la *mantequilla* bien fría y sal, lleve nuevamente al fuego y mezcle hasta emulsionar sin dejar que hierva, una vez fundida la *mantequilla* retire del fuego.

Armado

- En una *plancha* caliente con aceite selle los cayos de ambos lados.

Presentación

- Dibuje en un plato una línea con la infusión de flores de jamaica, acomode en uno de los extremos tres cayos y en el otro extremo una porción de puré de *camote*.
- Decore con pétalos de flores de crisantemo y salsee con la *mantequilla* blanca de vainilla y la infusión de aceite de hojas de naranjo.

Consulta la receta original en