Milanesa de chancho Cordon Bleu con papas dauphine, flan de calabaza, crema de choclo y salsa duxelle



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Jamón cocido: 150 g
Carre de cerdo: 600 g
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: 1/2 A gusto
Queso Gruyere: 1 g
Aceite De Maíz: 1 cda.

Almíbar de café

Agua: 1/2 L

Coulis de frutillas

Frutillas: grs.

Crema de choclo

Leche: 250 cc
Harina: 25 grs.
Aceite De Maíz: 1 cda.
CHOCLOS: 4 Unidades
Sal: A gusto
Manteca: 25 g
Pimienta de Cayena: A gusto
Pimiento colorado: 1/2 Unidad

Duxelle de champignones

Vino Blanco: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 100 cc
Perejil: 1 cda.
Champignones: 250 g
Echalotte: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Flan de calabaza

Leche: 150 cc
Azucar: 30 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Salsa Tabasco: A gusto
Huevos: 6 Unidades
Calabaza: 1 Unidad

Masa quebrada

Harina: 250 grs.
Manteca: 100 g
Agua: Cantidad necesaria
Sal: Una pizca

Papas Dauphine

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Papas: 1/2 k
Harina: 200 grs.
Manteca: 100 g
Nuez Moscada: A gusto
Huevos: 6 Unidades
Sal: Una pizca

Relleno

Zanahoria: 1 Unidad

Varios

Aceite para freir: 600 Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Milanesa

- Corte el carré en rebanadas gruesas y elimine toda la grasa de los bordes.
- Corte cada *rodaja* al medio horizontalmente para formar una especie de bolsa.
- Coloque la pieza entre dos films y aplaste con una maza de cocina desde dentro hacia afuera.
- Corte el *jamón* y el queso en cubos pequeños.
- Bata ligeramente los huevos con el aceite.
- Salpimente el interior de la carne y rellene con el *jamón* y el queso dejando 5 mm de borde libre.
- Cierre presionando los bordes con la palma de la mano
- Pase la carne por pan rallado, luego por el *huevo* y finalmente por el pan rallado
- Fría en aceite caliente (160ºC) hasta que se vean doradas.

- Pase a una platina y termine la cocción en el horno.

Flan de calabaza

- Corte la **calabaza** al medio longitudinalmente, elimine las semillas, espolvoree con sal y azúcar.
- Rellene la cavidad con los 50 cc de leche y cocine en el horno.
- Finalmente pélela y redúzcala a puré.
- Entibie la leche.
- En un bowl mezcle los huevos con la ayuda de un batidor de alambre.
- Agregue 100 cc de leche, el puré de *calabaza* y mezcle bien.
- Condimente con la salsa Tabasco, la sal y la pimienta.
- Rellene los moldes para flan individuales previamente enmantecados hasta las 3/4 partes de su capacidad.
- Disponga en una sartén con un papel de cocina en la base y agua.
- Cocine en el horno bajo

Masa quebrada

- Corte la *manteca* en cubos.
- En un bowl mezcle la *harina* con la *manteca* fría con la yema de los dedos hasta obtener una preparación arenosa.
- Agregue la sal y la yema y agua fría.
- Integre con las yemas de los dedos hasta obtener una masa tierna.
- Envuelva en film y deje reposar en la heladera durante 2 horas.
- Tome pequeñas porciones de masa y envuelva aros cortapasta.
- Cocine en el horno moderado (180ºC) hasta que se vean dorados.

Crema de choclo

- Desgrane los choclos y blanquee en abundante agua hirviendo durante 5 minutos.
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Corte los pimientos en *brunoise*.
- En una sartén con aceite saltee la *cebolla*.
- Agregue la *brunoise* de pimientos.
- Incorpore los granos de **choclo** y remueva los ingredientes.
- Agregue la sal y la *manteca* cocine hasta que se funda.
- Añada la *harina* y cocine durante 4 minutos.
- Vierta la leche y cocine hasta obtener una consistencia cremosa.
- Condimente con la pimienta.

Papas Dauphine

- Pele, cocine las papas, redúzcalas a puré y mezcle con dos huevos.
- En una sauteuse incorpore el agua, la *manteca* y la sal.
- Cuando rompa el hervor añada la *harina* de un solo golpe.

- Revuelva hasta que la pasta se seque y forme una masa homogénea.
- Pase a un bowl, deje entibiar e incorpore los cuatro huevos uno a uno.
- Mezcle con el puré de papas.
- Condimente con sal y la nuez moscada.
- Forme quenelles y fría en aceite neutro caliente (170ºC)
- Escurra sobre papel absorbente.
- **Duxelle** de champignones
- Corte el pie de los champignones y luego corte las cabezas en *brunoise*.
- Corte el *echalotte* doble ciselado.
- Pique finamente el *perejil*.
- Exprima el *limón*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las echalotes.
- Agregue la *brunoise* de champignones y cocine hasta que evapore todo el líquido.
- Añada el *jugo* de *limón* y el *perejil*.
- Deglase con el vino y deje reducir.
- Incorpore la **crema** y deje reducir nuevamente a fuego suave.
- Codimente con la sal y la pimienta negra recién molida.

Presentación

- En el centro de un plato disponga dos quenelles de papas dauphine, encima la milanesa, a un costado un flan, en el otro costado un aro de masa quebrada y en su interior la *crema* de *choclo*.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milanesa-de-chancho-cordon-bleu-con-papas-dauphine-flan-de-calabaza-crema-de-choclo-y-salsa-duxelle