Papel de tomate con yema líquida y jugo de ave

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla con chorizo

Pimentón dulce: 1 cda.
Vino Blanco: 1/4 Vaso
Chorizo: 1 Unidad
Laurel: 1 Hoja
Cebollas: 2 Unidades
Caldo de verduras: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto

Papel de tomate

Maicena: 1 cda.
Caldo de verduras: 1 Taza
Sal y pimienta blanca: A gusto
Salsa Tabasco: Unas gotas
Tomates: 5 Unidades
Azucar: 1 cdita.

Patitas de codorniz

Sal y Pimienta: A gusto
Harina de Maíz: Cantidad necesaria
Patitas de Codorniz: 6 Unidades
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Relleno

Yemas: 12 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa de codorniz

Foie Gras: 80 g
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 100 cc

Fondo oscuro de codorniz: 1 L

Varios

Ajos fritos crocantes: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Papel de tomate

- Corte los tomates bien maduros en cuartos, colóquelos en una *cacerola* y cubra apenas con caldo de verduras, lleve al fuego y una vez que rompa el hervor retire, colóquelos sobre un chino y prénselos 24 horas en la heladera
- Transcurrido el tiempo de reposo recupere el líquido obtenido del prensado.
- Coloque el **jugo** de **tomate** obtenido en una *cacerola* y lleve al fuego, sazone con sal y pimineta y luego agregue azúcar y salsa tabasco, cocine unos minutos más y luego ligue con fécula de maíz previamente disuelta en agua.
- Sobre una *plancha* siliconada vierta una parte de la preparación y extiéndala con la ayuda de una espátula, coloque la *plancha* sobre una placa y cocine en horno a 80°C durante aproximadamente 30 a 40 minutos.

Cebolla con chorizo

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Corte el chorizo en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* sazone con sal y pimineta, una vez transparente incorpore el *laurel* y el chorizo, cocine unos minutos y añada el vino blanco, deje reducir el alcohol y agregue el *pimentón*, caldo de verduras y el *tomillo*, una vez que reduzca el caldo, retire del fuego y reserve.

Salsa de codorniz

- Coloque en una licuadora con temperatura el fondo oscuro de codorniz, agregue la *crema* de leche, sal y pimineta, comience a licuar a 100°C mientras incorpora de a poco el foie gras y el aceite de oliva en forma de hilo, licue durante 2 minutos aproximadamente, luego cuele y reserve.

Patitas de codorniz

- Deshuese las patitas de codorniz y sazónelas con sal.
- Mezcle la *harina* junto con el *semolín* y la cemita, luego reboce las patitas.

Armado

- Corte el papel de *tomate* en cuadrados de 8cm de lado aproximadamente y corte la misma cantidad de cuadrados de 2cm de lado, coloque el cuadrado mas chico en el centro del más grande con las puntas en sentido contrario, luego acomode sobre el cuadrado mas chico una yema cruda, sazone con sal y una las puntas como formando un paquetito
- Proceda del mismo modo con el resto
- En una *cacerola* con abundante aceite caliente fría las patitas de codorniz hasta que estén levemente doradas
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una vaporera de bambú cocine durante 30 segundos los ravioles de papel de *tomate* y yema.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una cucharada de la *cebolla* con chorizo, luego acomode un raviole de papel de *tomate* y salsee con la salsa de codorniz.
- Decore con láminas de *ajo* frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papel-de-tomate-con-yema-liquida-y-jugo-de-ave