

Ragout de codorniz al momento con mollejas y bola de aceite de maíz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bolas de aceite de maíz

Isomalt: 200 g

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Glucosa: 200 grs.

Granos de choclo: 1 Taza

Mayonesa de hongos

Huevos: 2 Unidades

Vino Blanco: 1/2 Taza

Tomillo: 1 Rama

Hongos frescos: 300 g

Echalottes: 2 Unidades

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Ragout

Cebollas: 4 Unidades

Tomillo: 3 Ramas

Sal y Pimienta: A gusto

Mollejas de ternera: 4 Unidades

Echalottes: 6 Unidades

Patitas de Codorniz: 10 Unidades

Caldo de verduras: 1 L

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pechugas de codorniz: 10 Unidades

Portobellos: 200 grs.

Huevos de codorniz: 6 Unidades

Salsa

Foie Gras: 1 Unidad

Fondo oscuro de codorniz: 1 Taza

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Crema de leche: 150 cc

Caldo de verduras: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Flores comestibles: A gusto

Preparación de la Receta

Bolas de aceite de maíz

- En una sartén antiadherente caliente con dos cucharadas de aceite de girasol saltee los granos de *choclo*, una vez que estén levemente dorados cúbralos con aceite de girasol y cuando el aceite rompa la primera burbuja retire del fuego
- Cubra luego la olla con papel film, realice unos orificios y deje reposar durante 24 horas fuera de la heladera
- Transcurrido el tiempo de reposo cuele al aceite y colóquelo dentro de un pomo con algunos granos de maíz nuevos, reserve en la heladera hasta el momento de utilizarlo.
- Coloque la glucosa en una olla y lleve al fuego bajo, luego incorpore una cucharada de agua junto con el isomalt, una vez que alcance los 160°C, retire del fuego hasta lograr una temperatura de 140°C.
- Sobre una *plancha* siliconada forme las bolas de aceite de la siguiente manera, tome un molde cilíndrico de 2, 5cm de diámetro, introdúzcalos dentro del *almíbar* de glucosa e isomalt, apóyelo sobre la *plancha* siliconada y rellene con el aceite de maíz frío logrando que este quede encapsulado en el caramelo.

Ragout

- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Retire los tallos de los portobellos.
- Coloque las patitas de codorniz limpias en una placa de acero inoxidable, sazone con sal y pimienta, agregue una parte de las cebollas, una ramita de *tomillo* y cubra con aceite de oliva, tape la placa con papel aluminio y cocine en horno precalentado a 120°C durante 1 hora aproximadamente.
- En otra placa coloque los portobellos, sazone con sal, pimienta, una ramita de *tomillo* y otra parte de las cebollas, cubra con aceite de oliva y tape con papel aluminio, cocine en horno al igual que las patitas durante 20 minutos.
- Por ultimo coloque sobre papel aluminio los echalottes, sazone con sal, pimienta, *tomillo*, el resto de *cebolla*, humidézcalos con aceite de oliva y unas cucharadas de caldo de verduras, envuélvalos con el papel y cocínelos al igual que las preparaciones anteriores durante 25 a 30 minutos.
- Blanquee las mollejas partiendo de un caldo de verduras frío, una vez que rompa hervor cocine durante 15 minutos mas y luego retire
- Prénselas y una vez frías pélelas y córtelas en rodajas.

Salsa

- Coloque en la procesadora el fondo oscuro junto con la *crema* de leche y el caldo de verduras, comience a procesar y luego incorpore el foie grass, una vez procesados agregue el aceite de oliva en forma de hilo mientras sigue procesando a una velocidad mínima, sazone con sal y pimienta
- Luego cuele.

Mayonesa de hongos

- Pele y corte los *echalottes* en *brunoise*.
- Corte los *hongos* en cuartos.
- En una sartén con muy poco aceite de oliva sude los *echalottes*, luego agregue los *hongos* y una vez tiernos incorpore el vino blanco, las briznas de *tomillo*, sal y pimienta
- Colóquelos luego en la Termomix junto con los huevos y procese durante 5 minutos, incorpore el aceite de girasol en forma de hilo
- Lograda la emulsión estable y finalizado su tiempo de pasteurización, cuele.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore a fuego mínimo las rodajas de mollejas de ambos lados.
- Sazone las pechugas de codorniz con sal y pimienta y luego séllelas de ambos lados al igual que las mollejas.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva cocine los huevos durante 30 segundos aproximadamente, luego sazone con sal y pimienta.
- Corte los *echalottes* al medio y una sartén caliente con aceite de oliva séllelos del lado de la carne.
- Retire los bordes de los portobellos y luego córtelos en bastones, séllelos junto con los *echalottes* y sazone con sal y pimienta.

Presentación

- Sobre un plato dibuje pequeños puntos con la *mayonesa* de *hongos*, luego acomode unas mitades de *echalottes*, bastones de portobellos, una pechuga y una patita de codorniz, mollejas y por ultimo un *huevo* de codorniz
- Salsee con la salsa.
- Decore el plato con flores comestibles y las bolas de aceite de maíz.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/ragout-de-codorniz-al-momento-con-mollejas-y-bola-de-aceite-de-maiz>