Valentine’s Burger.

Igualito que en las historias de amor, las cosas en la cocina no siempre son como uno quisiera.

Cuántas veces hemos planeado citas, escapadas o celebraciones románticas que al final no se parecían ni de lejos a lo imaginado por nuestra mente?. Y qué cantidad de platos hemos querido preparar para alguna ocasión especial y terminaron en el fondo del fregadero?.

Desde hace mucho tiempo y como parte del trabajo creativo que precede a la publicación de mis recetas, plasmo sobre papel la idea del plato a desarrollar, a modo de garabateado boceto, con el fin de minimizar al máximo el riesgo de error. Composición, ingredientes y diseño del mismo van tomando forma hasta dar con la combinación y presentación deseadas.

Aún así, no siempre se logra calcar el resultado en lo que a imagen se refiere cuando esa idea se lleva a la práctica.

Se acerca San Valentín y os quería sorprender con un platazo «full of love» pero… me vuelve a pasar.

Yo tenía en mente corazones; muuuuuuchos corazones; algo así:

Pero al comenzar con la preparación de los utensilios me doy cuenta de que mi cortador grande con forma de ♥, con el que había pensado dar forma a los crujientes, ha desaparecido y debo replantearlo todo.

Me invade un cierto desasosiego, pero al final uno resuelve de la mejor manera posible y con cuanto tienes a mano procuras hacer la mejor de las recetas.

Faltan pues corazones visibles en mi plato especial de San Valentín, pero os aseguro que están ahí; escondidos dentro de todos y cada uno de los ingredientes para conseguir unas de las hamburguesas más ricas que he probado en mi vida.

Os animo a prepararlas si queréis que alguien caiga rendido a vuestros pies en el día de los enamorados o en cualquier otro. Ya sabéis que en el fondo el verdadero amor no es el que se exhibe tan solo el 14 de febrero; el auténtico no tiene fecha en el calendario y como mi Valentine’s Burger, no se viene abajo por falta de atrezzo.

Aquí os dejo la receta. Espero que os guste.

Besos.

Lourdes.

♥ Valentine's Burger ♥

Ingredientes

Para 4 Personas.

– 1 lámina de Masa quebrada refrigerada.

– 1 Cucharadita de Anís en Grano.

– 1 Pechuga o Magret de Pato (unos 400 gr. Aprox.).

– Un bloque de 200 gr. de Foiè Grass (divididos en un trozo de 150 y otro de 50 grs.)

– 3 Cucharadas de Sirope de Arándano (lo compré en Ikea, si no encuentras usa mermelada de arándano triturada).

– Una Pizca de Sal del Himalaya (o sal común).

– 1/2 Cucharadita Pequeña de Pimienta Negra Recién Molida.

– 1 Cucharada Grande de Salsa de Soja.

– 2 Peras Conferencia (no demasiado Maduras).

– 25 Gr. de Mantequilla sin Sal.

– 15 gr. de Bayas de Goyi.

– 2 Cucharadas de Mermelada de Cebolla (he usado la de la marca Hero).

– La mitad de la Piel de una Mandarina en tiras(sólo la parte Naranja, evita que lleve la parte blanca).

Material Extra

– 2 hojas de Papel vegetal de horno.

– Accesorio picador de la batidora.

– Un rodillo.

– Una Manga Pastelera desechable.

– Cortadores Mediano y Pequeño en Forma de Corazón.

– Molde Metálico Cuadrado de emplatado (para cortar la masa y formar las Hamburguesas).

– Una brochita Plana o Pincel de Cocina.

Paso a Paso

Para los Crujientes de Anís.

– 1 Lámina de Masa Quebrada Refrigerada.

-1 Cucharadira de Anís en Grano.

Además del rodillo, una hoja de papel de horno, los cortadores con forma de corazón y el molde Metálico Cuadrado.

Poner el horno a precalentar a 220ºC y colocar sobre una bandeja del mismo uno de los papeles vegetales de horno.

Extender la masa quebrada sobre una superficie lisa y espolvorear el anís en grano. Pasarle el rodillo suavemente para incrustar el anís en la masa, pero sin apretar demasiado para no aplastarla.

Con el molde metálico cuadrado cortar 8 figuras en la masa y otras 8 con el cortador en forma de corazón pequeño.

Pasar con cuidado todos los trozos recortados a la bandeja del horno y colocarlos con la cara que tiene el anís incrustado, bocabajo sobre el papel. Con el cortador en forma de corazón mediano, marca la figura en el centro de cada uno de los cuadrados sin llegar a cortarlos y mete la bandeja en el horno, bajando la temperatura del mismo a 200ºC.

Al ser los corazones mucho más pequeños que los cuadrados se tostarán mucho más rápido, por lo que debes de sacarlos antes que los cuadrados, en cuanto estén bien doraditos. Los retiras y reservar mientras se terminan de hornear los cuadrados (unos 5 Minutos más) que retirarás también cuando estén dorados y los reservas junto a los pequeños corazones hasta emplatar.

La salsa de Pera

– 2 peras Conferencia.

– 25 gr. de mantequilla sin sal.

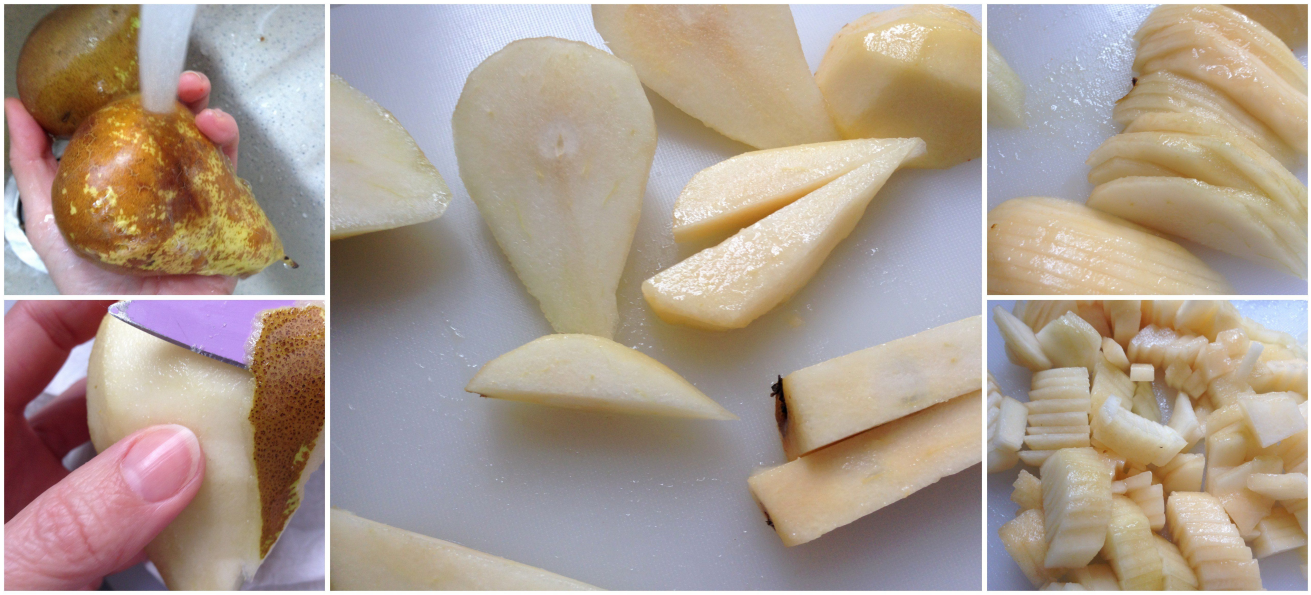
-15 gr. de bayas de Goyi.

– La mitad de la piel de una mandarina en Tiras.

– 2 Cucharadas de Mermelada de Cebolla (Marca Hero).

Necesitarás el accesorio picador para pulverizar las bayas.

Lavamos, pelamos y cortamos las peras en trozos pequeños y reservamos.



Ponemos las Bayas de Goyi en la picadora, las pulverizamos (es posible que necesites despegar el polvo del vaso del accesorio picador) echamos el polvo de las bayas en un bol pequeñito y lo reservamos. No es necesario que laves el vaso de la picadora, puedes picar después en ella la carne sin problema.

Cortamos la piel de la mandarina en tiras muy finitas y reservamos.

En una sartén antiadherente, ponemos la mantequilla a fuego medio-alto y cuando esté casi derretida y empiece a espumar le echamos la piel de naranja y las bayas de goyi y rehogamos durante un minuto. Incorporamos entonces la pera que mezclaremos bien con los otros dos ingredientes y cocinaremos durante 3 minutos más. Añadimos la mermelada de cebolla y cocinamos hasta que la pera empiece a transparentar (unos 5 Minutos Más) En ese momento apagamos y retiramos del fuego y reservamos la salsa en la sartén.

Para las Hamburguesas de pato.

Para hacer las hamburguesas necesitaremos lo siguiente:

– 1 pechuga o Magret de Pato.

– 50 Gr. de Foié Grass.

– Una Pizca de Sal del Himalaya (o sal común).

– 1/2 Cucharadita Pequeña de Pimienta Negra Recién Molida.

– 1 Cucharada Grande de Salsa de Soja.

Además del accesorio picador, una hoja de papel de horno y el molde metálico cuadrado para formar las hamburguesas.

Lavamos, secamos y quitamos al magret de pato toda la piel y algún resto de venitas si las tuviera. Lo troceamos y troceamos también el trozo de foié para picarlos juntos en dos tandas (si tu picadora es grande o lo haces con termomix lo puedes hacer en una sola vez). Una vez picados los ponemos en un bol.

Añadimos a la carne ya picada con el foié la pimienta y las mezclamos hasta integrar, seguimos incorporando la sal y por último la salsa de soja. Es importante mezclar bien los ingredientes.

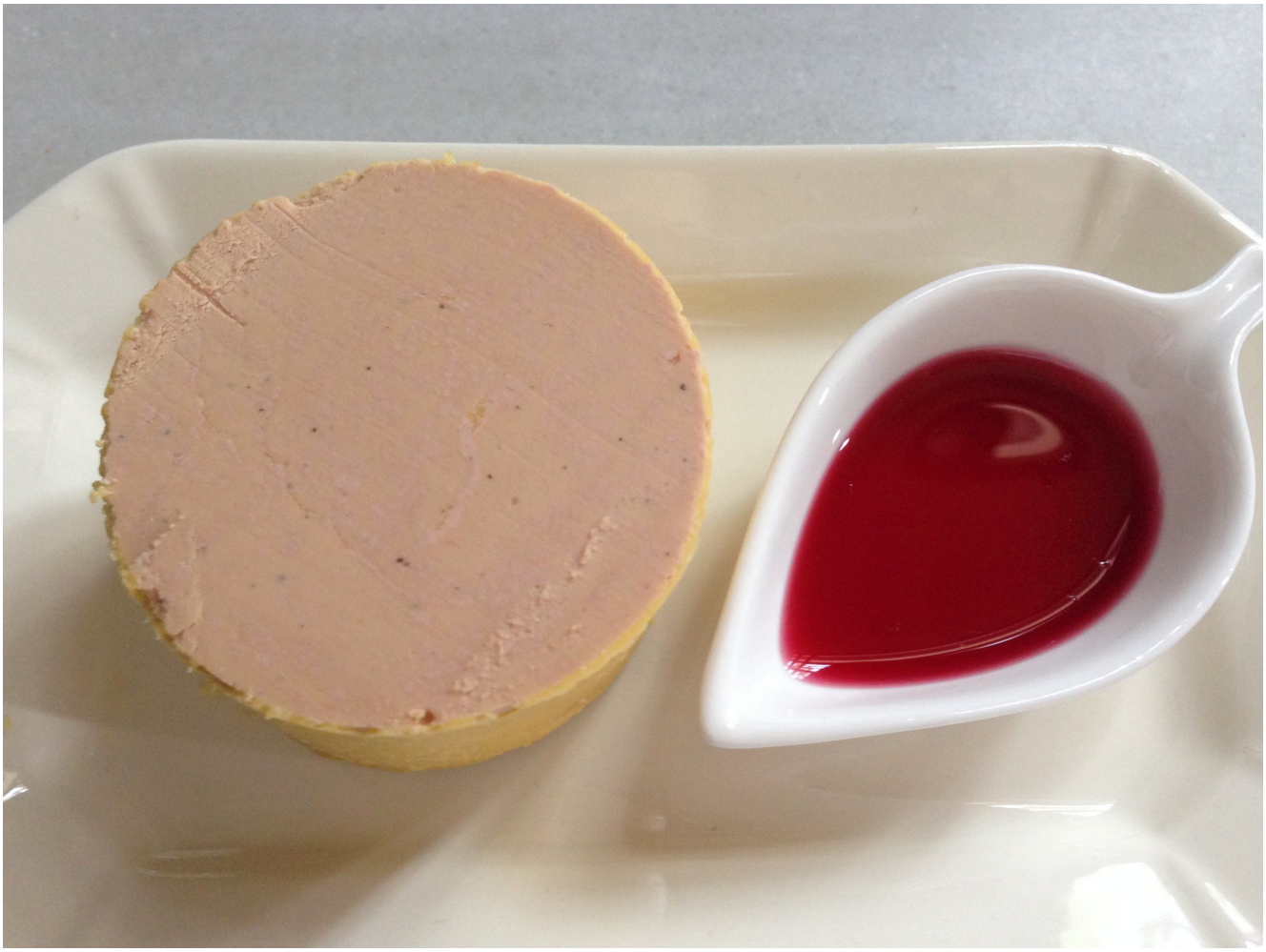
Dividimos la carne en cuatro partes iguales que iremos poniendo de una en una dentro del molde cuadrado (con el que cortamos la masa quebrada para que nos queden del mismo tamaño que los crujientes de anís), sobre la otra hoja de papel vegetal, donde la compactaremos con ayuda de una cucharita como indica la foto. Repetimos la operación dando así forma a nuestras 4 hamburguesas que dejaremos sobre el papel hasta el momento de cocinarlas.

Para la Crema de Foié

– 150 gr. de Foié Grass.

– 2 Cucharadas Grandes de Sirope de Arándano.

Y una manga pastelera desechable.



Colocamos la manga pastelera dentro de un vaso para que nos sea más fácil rellenarla con la crema que prepararemos a continuación, añadiendo al foiè dos de las tres cucharadas del sirope de arándanos (la tercera cucharada de sirope la reservamos para el emplatado) y lo mezclamos muy bien con un tenedor hasta que el sirope esté perfectamente integrado con el foiè, momento en el que lo meteremos en la manga pastelera y lo reservaremos.

Paso previo al emplatado

Calentamos un poco la salsa de pera poniendo de nuevo la sartén a fuego medio, mientras ponemos al fuego otra sartén antiadherente o plancha y cocinamos las hamburguesas, sin añadir nada de aceite, a fuego fuerte durante 1 minuto cada cara para sellarlas bien. Bajamos la temperatura del fuego a la mitad y cocinamos cada cara durante 3 minutos más.

Emplatado

Con todos los ingredientes listos, sin olvidarnos del pincel o brochita plana, pasamos a emplatar.

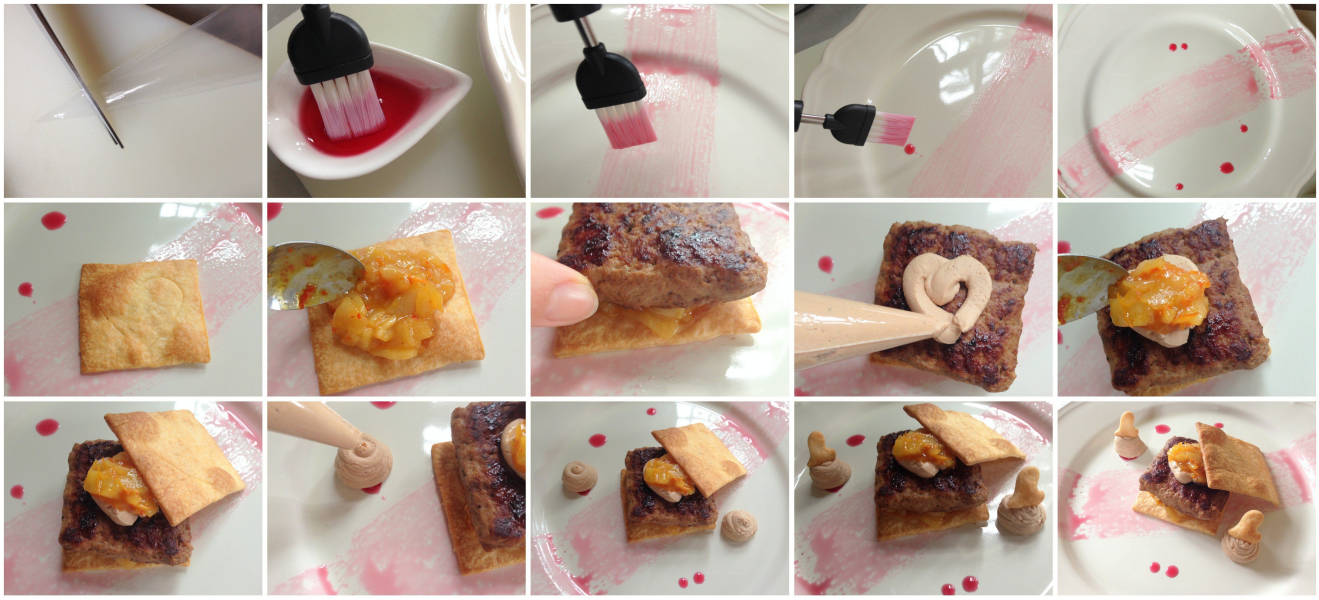
Para comenzar necesitaremos cortar la punta de la manga pastelera para poder servir la crema de foiè.

Mojamos la brochita en el sirope de arándano y sobre un plato redondo grande pintamos con él una banda ancha en el centro que lo atraviese de lado a lado. Dejamos caer además algunas gotitas del sirope como se ve en la foto y a continuación colocamos encima, en el centro, uno de los crujientes.

Sobre el crujiente echamos un par de cucharadas de la salsa de pera y sobre la misma ponemos una hamburguesa que cubriremos con un poco de crema de foiè y una cucharada más de la salsa de pera.

Apoyamos otro crujiente de anís sobre la hamburguesa pero en un lateral, sin cubrirla.

Terminamos nuestro plato poniendo dos pequeñas montañitas de crema de foiè en los lados del plato, cerca de la hamburguesa, sobre los que clavaremos un corazoncito crujiente.



Y ya tenemos nuestra hamburguesa de San Valentín lista para enamorar!!!!

Ya sé lo que Quiero