Timbal de Carrilleras con Crema de Zanahoria al Curry



A estas alturas de exposición sin apenas pudor en las redes sociales, a muy pocos se les debe escapar mi afición a las burbujas embotelladas.

Tengo especial predilección por las brut Nature, pero no hago ascos a ninguna otra de manera que, de mayor o menor calidad y tamaños, siempre tengo alguna botellita presta a su apertura en la nevera.

Siiiii!!!!! no hay nada comparable al sonido del «pop» que hacen los corchos al salir de su prisión. Lo he dicho en cieeeeeentos de ocasiones; representan sin lugar a dudas el sonido de la felicidad.

No es que beba a diario pero si que es cierto que con frecuencia (bastante frecuencia) busco excusas para descorchar un benjamín. Salvo esta semana. Un catarro monumental me ha tenido en modo campana que tose y no me ha quedado más remedio que reservar mi lastimada garganta del fresco cosquilleo de mis pompas favoritas.

Para compensar y con más voluntad que energía decidí preparar un plato rico, contundente y delicioso.

Un timbal de jugosas carrilleras con crema de zanahorias aderezadas al hot curry que, además de sanas, entusiasmaron a mis comensales y a mi me hicieron olvidar los espumosos durante al menos un almuerzo.

Afortunadamente ya me encuentro mejor y no habrá tos en el mundo que me deje sin una copa de cava esta noche, víspera de un gran día, el 80 cumpleaños de mi madre a la que le espera sin saberlo una gran sorpresa.

Sed felices, quererse mucho y sobre todo no dejéis de probar este súper plato del que aquí os dejo la receta.

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes



Timbal de Carrilleras

con Crema de Zanahoria al Curry

Ingredientes

para 4 personas

– 1 kilo de Carrilleras de cerdo limpias.

– 1 Puerro.

– 1 Cebolleta Grande.

– 3 Zanahorias Grandes.

– 2 Patatas.

– 1 Vaso de Vino de Jerez.

– 1 Cucharada de concentrado de Buey «Bovril».

– 1 Cucharada de Sal.

– Medio Vasito de Aceite de Oliva VIrgen Extra.

– 7 Pastillitas de Edulcorante Estevia.

– Media Cucharadita de Curry Picante (o Curry Suave si prefieres que no pique).

– 2 Cucharadas de Salsa de Soja.

– Media Cucharadita de Pimienta Negra recién molida.

– Una Rodajita de Jengibre.

– 20 gr. de Pistachos pelados.

– Unas Florecitas de Romero.

– Agua Mineral (unos 3 litro y medio).

Material Extra

– Batidora y vaso Minipimer.

– Accesorio picador.

– Colador o escurridor.

– Pelador de verduras.

– Papel Vegetal de Horno.

– Pincel de Cocina.

– Aro de Emplatar.


Bovril
EL EXTRACTO ORIGINAL DE BUEY



Paso a Paso

Las Carrilleras

Para las carrilleras necesitaremos además de la carne, 2/3 del aceite, 1 zanahoria, la cebolleta, el puerro, el vino de jerez, la salsa de soja, el jengibre, la pimienta, 1/4 de la sal, la cucharada de Bovril y 2 litros de agua Mineral. No olvides el pelador para pelar la zanahoria.



Pelamos y troceamos la cebolleta. Quitamos la piel al jengibre, lo picamos muy menudito y lo reservamos junto a la cebolleta picada. Limpiamos y cortamos el puerro es medias rodajas finitas y reservamos; y por último pelamos y cortamos la zanahoria en rodajas de mas o menos un par de centímetros de grosor.

Reservamos también.







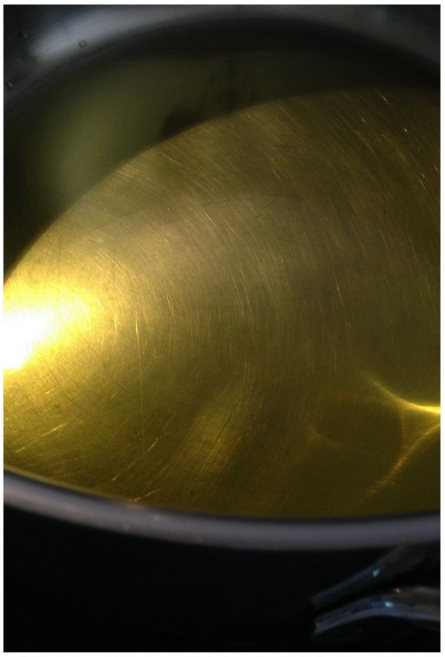


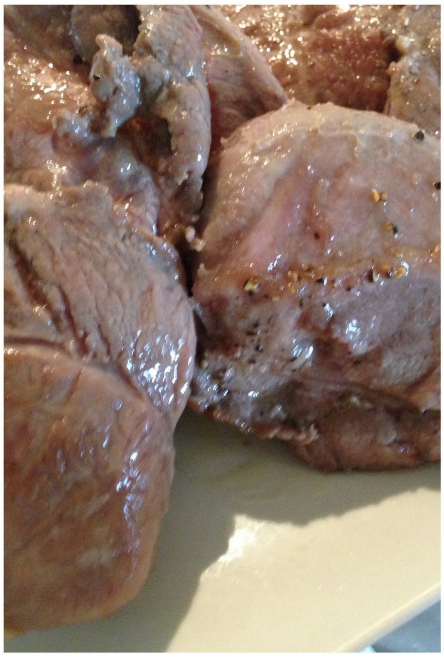





Continuamos salpimentando la carne que sellaremos a fuego fuerte en una cacerola con bastante fondo y el aceite bien caliente. Para sellar basta con cocinar durante medio minuto las carrilleras por cada lado. Una vez selladas las retiramos de la cazuela y reservamos.





En esa cacerola y en el mismo aceite en el que hemos sellado la carne, rehogaremos las verduras bajando la temperatura del fuego a la mitad.

Primero pocharemos la cebolleta con el jengibre y un par de minutos después añadiremos el puerro mezclando bien y cocinando un par de minutos más antes de incorporar la zanahoria, cocinándolo todo unos 3 minutos más removiendo de vez en cuando.

Es momento añadir las carrilleras selladas, la salsa de soja y el jerez, mezclandolo todo y dejando reducir el vino durante 5 minutos a fuego medio alto (en el 7 en una escala de 10).

Agregamos entonces el concentrado de buey (bovril) y a continuación cubrimos con el agua mineral.

Cuando empiece a hervir, retiramos las espumas si las hubiera y cocinamos semitapado durante al menos una hora y media para que el caldo se reduzca algo más de la mitad y nuestras carrilleras nos queden súper tiernas.



El Polvo de Pistachos

Mientras se cocinan nuestras carrilleras continuamos preparando el resto de los ingredientes de nuestro plato.

Seguimos haciendo nuestro polvo de pistachos para lo que necesitaremos además de estos, el accesorio picador de la minipimer.



Ponemos los pistachos en el picador y los pulverizamos. Los ponemos en un vasito y reservamos hasta emplatar.









La Crema de Zanahorias al Curry

A continuación prepararemos la crema de zanahorias y curry para lo que necesitaremos además de estos dos ingredientes, la mitad de la sal que nos queda, las pastillitas de estevia, 1 litro de agua y una cucharada grande del aceite de oliva. Usaremos de nuevo el pelador y también el colador o escurridor, la minipimer y su vaso.



Pelamos y cortamos en rodajas gruesas las zanahorias. las ponemos en un cazo con la estevia, la sal y cubrimos con el agua poniéndolas a cocer a fuego alto hasta que comience a hervir el agua. Bajamos entonces la temperatura a la mitad y cocinamos hasta que estén tiernas (comprobamos pinchando con un tenedorcito). Escurrimos y dejamos que templen un poco.



Las ponemos en el vaso de la minipimer, les añadimos el aceite, el curry y trituramos hasta tener una crema muy fina que reservaremos en un bol pequeño

hasta emplatar.







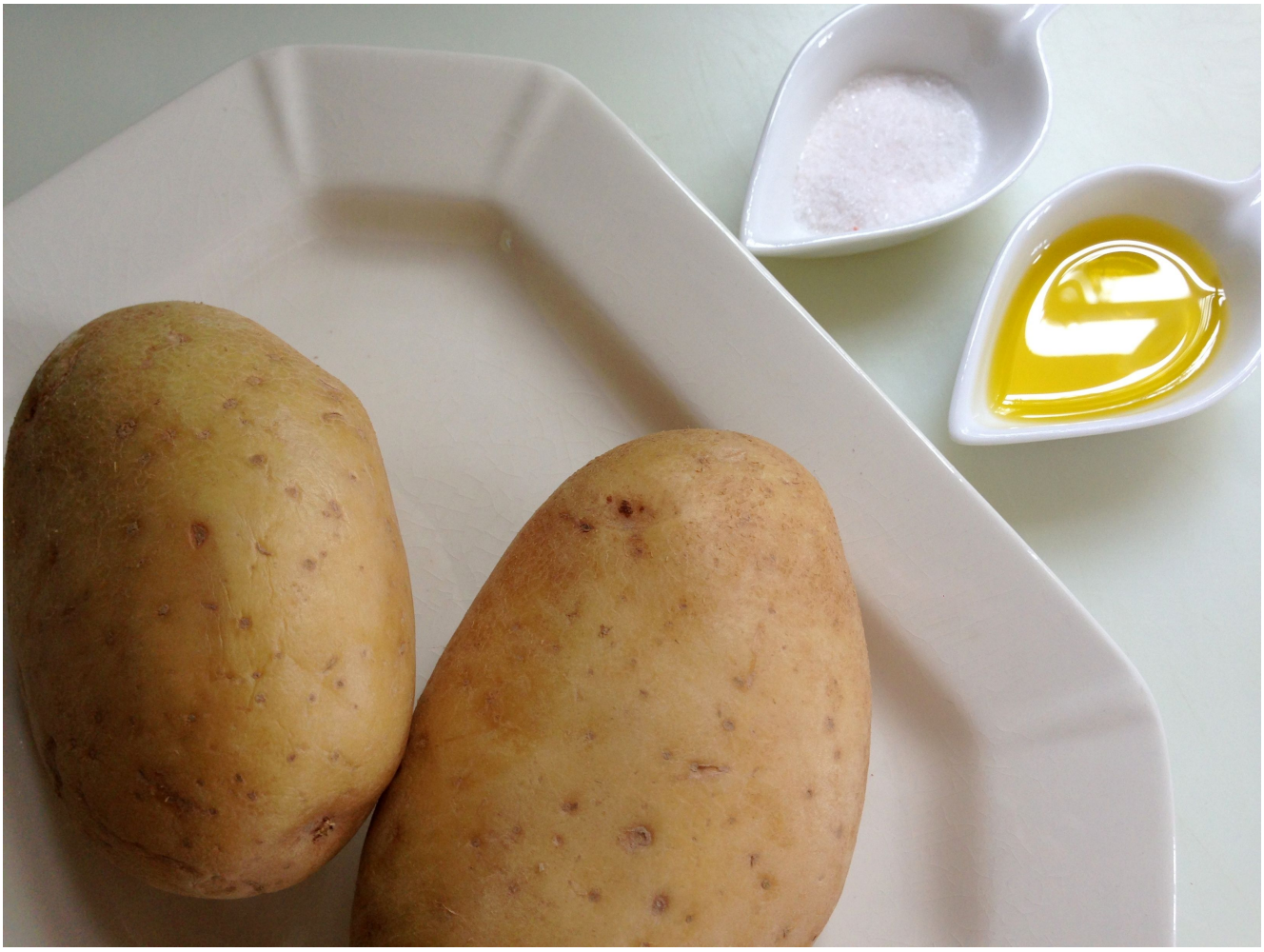


Lavamos la minipimer y el vaso porque los vamos a volver a utilizar.

Las Patatas Panaderas

Nuestras carrilleras llevan una base de patatas panaderas que vamos a preparar a continuación.

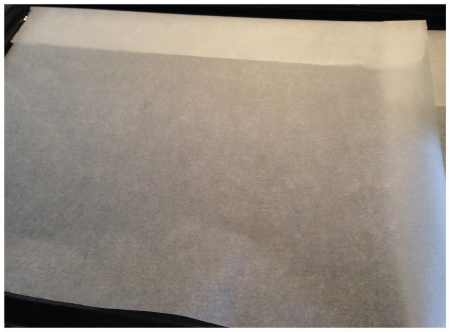
Pon el horno a precalentar a 150º C. y coge además de las patatas, el resto de la sal, el resto del aceite y el papel de hornear.

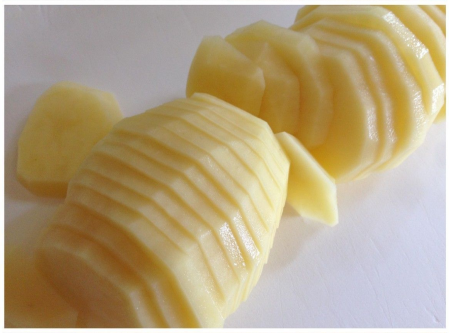
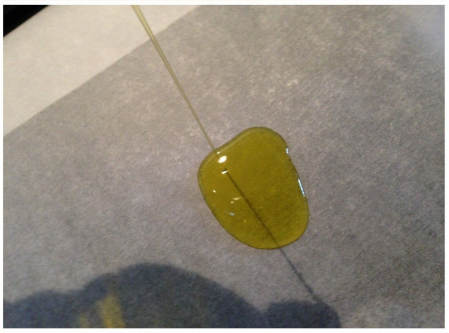


Forramos la bandeja del horno con el papel vegetal, pelamos las patatas y las cortamos en rodajas de medio centímetro de grosor. Ponemos la mitad del aceite sobre el papel de hornear y lo extendemos con el pincel. Colocamos encima las rodajas de patata, las espolvoreamos con la sal y las regamos con un hilito del aceite restante. Las metemos al horno y asamos durante una media hora (puede que necesiten un poco más así que no olvides comprobar si están tiernas antes de sacarlas del horno (no queremos que nos pase como al #leóncomegamba

Una vez asadas, las retiramos del horno y las ponemos en una bandejita sobre

papel de cocina para eliminar el exceso de aceite. Reservamos.











Desmigado y Fondo de las Carrilleras

Antes de pasar a emplatar necesitamos terminar la preparación de las carrilleras y su salsa, para lo que necesitaremos además de ambas, la minipimer y el vaso de la misma.



Con las carrilleras ya cocinadas y el resto de ingredientes preparados sólo nos queda sacarlas del jugo, desmigarlas y reservarlas.









Por último, ponemos todo el fondo de caldo y verduras en el vaso de la minipimer y trituramos hasta tener una salsa finísima y llena de sabor. Ahora ya podemos

pasar a emplatar.







Emplatado

A todos nuestros ingredientes* sumaremos además unas florecitas de romero fresco con las que remataremos nuestro plato que vamos a emplatar con ayuda de un aro con el que formaremos el timbal.

*Si la crema de zanahoria o las patatas se hubieran enfriado las puedes calentar un poco en el microondas para que el plato tenga la temperatura perfecta.



En Platos con fondo colocamos el aro en el centro y formamos una base con las patatas panadera, dividiendolas entre los cuatro platos y colocándolas en el fondo del aro, presionandolas bien (no importa que se rompan pues lo que queremos es que formen una base firme).

Cubrimos la base de patatas con las carrilleras desmigadas llenando nuestros aros hasta arriba y presionando un poco para que compacten, para que no se nos desmorone nuestro timbal y nos dejen además espacio para terminar de rellenar con la crema de zanahoria que espolvorearemos a continuación con los pistachos y alisaremos suavemente con los dedos.

Añadimos al fondo del plato la salsa (limpiando las salpicaduras si fuera necesario) y desmoldamos.

Rematamos con un par de florecitas de romero y servimos.



Sano y contundente. Un platazo.

Felíz semana!!!






Ya sé lo que Quiero