

# RICOS ENTRANTES

## TRES PROPUESTAS MUY ESPECIALES

¿Cuántas celebraciones empiezan, y triunfan, con picoteos? Cuatro grandes chefs nos dan tres grandes ideas. Empezamos con Paco Roncero que nos propone: "Un plato tradicional reinventado, con sabores muy puros para disfrutar en buena compañía".

### Taller Paco Roncero

## HUEVO COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON ESTOFADO DE SETAS Y SALSA DE OPORTO Y TRUFA

#### Ingredientes

Huevos escalfados ■ 12 huevos de gallina  
 Jugo de carne ■ 300 g falda de ternera ■ 300 g hueso fresco rodilla ■ 10 g caldo carne Starlux ■ 15 g zanahorias ■ 20 g cebollas ■ 10 g de puerros ■ 10 g tomate rojo ensalada ■ 7,5 g azúcar ■ 800 ml agua ■ 720 ml vino tinto joven.  
 Salsa de oporto y trufa ■ 15 g trufa negra ■ 25 g chalotas ■ 250 ml oporto ■ 100 g mantequilla ■ 300 ml jugo de carne ■ 10 g sal. Estofado de setas ■ 1/4 de alcachofa ■ 300 g setas pie azul ■ 400 g seta rebozuelo ■ 300 g seta llanega ■ 200 g tomate rojo ■ 150 ml jugo carne ■ 60 g trufa negra ■ 1 g sal maldon.

#### Elaboración

##### Para los huevos escalfados:

**1** Meter los huevos en el roner a 63 °C 35 min aprox. Roner: termostato que permite cocinar al baño María y mantiene



temperatura constante entre 5 y 100 °C.  
**2** Enfriar en agua con hielo y conservar en la nevera hasta el momento de su uso.

##### Para el jugo de carne:

**1** Reducir el vino con el azúcar a fuego medio a la mitad. Colar y reservar.  
**2** Rehogar la zanahoria, la cebolla y el puerro cortados en mirepoix (daditos). Añadir el tomate troceado y cocer a fuego medio hasta que pierda el agua.  
**3** En otra cazuela, asar las carnes por separado hasta dorar bien. Desglasar con agua en los cambios de carne.  
**4** Guardar las carnes rustidas en una placa con agujeros para recuperar sangre y jugos.  
**5** Juntar las carnes, la mezcla de verduras y el vino reducido en una olla, estofar 10 min. Añadir el agua, la sangre, los jugos del desglasado y de las carnes. Cocer 6 h a fuego lento, desgrasando y espumando.  
**6** Colar por superbagg (bolsa-colador). Guardar en nevera.

##### Para el estofado de setas:

**1** Limpiar las setas. Conservar entre papeles de celulosa y secas en la nevera.  
**2** Saltear el cuarto de alcachofa y tomate en dados. Añadir las setas; saltear 2 min., mojar con el jugo de carne; cocinar 5 min.

##### Para la salsa de oporto y trufa:

**1** Picar y rehogar la chalota con una nuez de mantequilla. Añadir el oporto, reducir a la mitad. Agregar el jugo de carne y



reducir. Colar por un chino fino. Ligar con mantequilla y agregar la trufa picada.

**2** Poner a punto de sal y mantener caliente en un baño maría hasta su uso.

##### Acabado y presentación:

**1** Abrir los huevos cocidos a baja temperatura y mantener calientes en un baño a 45 °C. Mantener al menos 10 min para que llegue a calentarse en su interior.  
**2** Poner las setas estofadas en un plato sopero y en el centro el huevo.  
**3** Terminar con las salsa de oporto y trufa y unas láminas de trufa negra.

##### ¿Qué hace especial a este plato?

Un plato tradicional reinventado, con sabores muy puros.