



Arroz de Pluma Ibérica

INGREDIENTES

Para el arroz pre marcado

- 1 kg de arroz bomba
- 150 gr de aceite de oliva
- 150 gr de sofrito
- 2100 gr de caldo

Para la espuma de coliflor

- 1 litro de caldo de pollo
- 1000 gr recortes de coliflor
- 150 gr de aceite de oliva
- 2 gr de tomillo limonero
- Sal

Además

- Perifollo • Almendras tiernas • Sofrito base • Caldo de pollo • Coliflor
- Ralladura de lima • Pluma ibérica

ELABORACIÓN

PASO 1 Lo primero, el arroz premarcado.

Ponemos en una cazuela el aceite a calentar, rehogamos el sofrito y añadimos el arroz. Añadimos entonces el caldo hirviendo y cocemos 7 minutos. Después, estiramos rápidamente el arroz en bandeja plana cubierta con filme y dejamos enfriar.

PASO 2 Árboles de coliflor

Sacamos con una puntilla arbolitos de coliflor de aproximadamente 1,5 cm de diámetro y apartamos para más tarde.

PASO 3 Coliflor encurtida

La limpiamos dejando arbolitos y escaldamos en agua y sal unos 2 minutos. Una vez escaldados, encurtimos en salmuera. Dejamos arbolitos de 0,5 cm.

PASO 4 Cous-cous de coliflor

Pasamos la coliflor por un rallador microplane grueso. Después, añadimos la ralladura de lima y mezclamos todo bien.

PASO 5 La pluma

Marcamos a la plancha la pluma para luego ahumar en la brasa y terminar cortando al bies en láminas muy finas.

PASO 6 Espuma de coliflor

Torrefactamos la coliflor en brunoise, la mojamos con el caldo, cocemos 15 minutos y la dejamos reposar en cámara durante un día. Después, trituramos, pasamos por el fino y la metemos en sifón.

PASO 7 Montaje

Primero de todo, hemos de saltear los árboles de coliflor en una sartén, añadir el sofrito y el arroz pre marcado, rehogar y mojar con el caldo de pollo. Si hiciera falta, añadimos un poco de grasa de carne. Finalizado este proceso, dejamos secar en la sartén.

Después, mantecamos con la espuma de coliflor y emplatamos en un aro en el plato. Sobre el arroz, ponemos unas láminas de pluma enrolladas, unos arbolitos de coliflor encurtida, el cous-cous, el perifollo y un par de almendras tiernas. Ya tenemos el plato listo para servir.