

Inicio / Noticias / Ricard Camarena, sumergido en #LaInvestigacióndelSabor

Ricard Camarena, sumergido en #LaInvestigacióndelSabor

Enviado el 4 marzo, 2015 by redaccion in Noticias

Por Marta Hortelano. Construir nuevos platos con los mejores sabores de los ibéricos pero sin que éstos estén presentes en los acabados. Esa es una de las principales conclusiones que el cocinero valenciano Ricard Camarena e Ibéricos FISAN han alcanzado tras **#lainvestigaciondelsabor**, en la que ambos han trabajado a lo largo de los últimos meses. La colaboración, fruto de las sinergias entre ambas empresas, se presentó ayer en el LAB que Camarena tiene en el **Mercado de Colón de Valencia**, y donde el cocinero llevó a cabo un showcooking en directo para demostrar que los ibéricos ofrecen un abanico de posibilidades que va más allá de comérselos. Esta alianza para la investigación del sabor ha requerido meses de inspiración, de creatividad, de trabajo y de mucha pasión, durante los cuales, el cocinero y su equipo han estado experimentando con los **productos FISAN** para desarrollar nuevas fórmulas que potencien el sabor ibérico. El fruto de esta investigación son nuevas elaboraciones que buscan sorprender y divertir, según aseguró ayer el valenciano.



El primero de los platos, un cucurucho de wanton relleno de jamón de bellota y tartar de presa de bellota, se elabora con la grasa del jamón fundida a menos de 50 grados. Esa sustancia se deja enfriar y se acaba usando como un ingrediente más en el steak tartar que se cocina con la presa ibérica. La grasa potencia aún más el toque ibérico, según explicó **Camarena**. El especial tartar sirve de relleno a un canutillo de masa wanton frita, que acaba coronado con una fina loncha de jamón de bellota.

En la segunda de las recetas, (mantequilla de chorizo de bellota, huevo y lima kaffir, ver más abajo), el cocinero consigue filtrar la grasa del chorizo ibérico de bellota para dar untuosidad a una espuma que, dada su cremosidad simula a una mantequilla de chorizo natural. Para ello, hace una pasta de chorizo con un robot de cocina, la cocina y, tras colarla, separa la proteína correaosa de la grasa. De ahí sale lo que denomina mantequilla de chorizo, que servirá como remate del plato. En otra olla a presión infundia un caldo potente de jamón de bellota, aceite de oliva virgen extra y ajo con hojas de lima kaffir. Esos ingredientes se cuecen durante 30-35 minutos y el caldo que resulta se acaba emulsionando con la mantequilla de chorizo. El plato se presenta con una base de cogollos aliñados con aove y vinagre, guindillas picantes encurtidas y un huevo a baja temperatura. Se remata con la mezcla de la mantequilla de chorizo y el caldo, hecho espuma con la ayuda de un sifón. Se añaden costrones de pan y unos brotes y se consigue una versión de los clásicos huevos con chorizo en los que la presencia del embutido se consigue gracias al sabor de su grasa.



Buscar en este sitio Buscar

Join Our Mailing List!

Sign up for our mailing list below!

Email Address *

Tweets

Montagud | Apicius | 17m
@Montagud1906
Nitrohelados de Heston Blumenthal en el aeropuerto de Heathrow. Info en pastryrevolution.es/coc vía [@pastryrev](https://twitter.com/pastryrev) pic.twitter.com/YgRfljSB

Montagud | Apicius | 2h
@Montagud1906
Interesante estudio en [@PastryRev](https://twitter.com/PastryRev): ¿Cenas sin postre a partir del año 2054? > pastryrevolution.es/pas
pic.twitter.com/amC0Sci

Twittear a [@Montagud1906](https://twitter.com/Montagud1906)



Montagud | Apicius

@Montagud1906

Seguir

Wanton, jamón, presa de bellota
Mantequilla de chorizo de bellota, huevo, lima kaffir
[@RicardCamarena](#) [@IBERICOSFISAN](#)

15:31 - 3 mar 2015 canallabistro y CentralBar

10 RETWEETS 13 FAVORITOS



Receta de mantequilla de chorizo de bellota, huevo y lima kaffir

Jugo de jamón de bellota

600 g de hueso de jamón de bellota FISAN, 200 g de manitas de cerdo, 75 g de fino, 25 g de galanga, 20 g de jengibre fresco, 20 g de citronella, 40 g de romero, 30 gr de tomillo limonero, 5 g de ajo seco, 400 g de colágeno de carilleras, 200 g de caldo de pollo.

Triturar en el robot coupé la galanga, el jengibre, el tomillo, el romero y el ajo con el fino.

Poner todos los ingredientes en la olla exprés 4 horas.

Reposar una hora más hasta que enfríe y colar por superbag.

Mantequilla de chorizo

400 g de chorizo FISAN, 150 g de manteca de cerdo de bellota.

Triturar el chorizo de bellota troceado a tacos con la manteca de cerdo de bellota.

Poner la mezcla en un cazo al fuego y cocer durante 20 minutos a fuego suave.

Colar presionando bien

Reservar la grasa en frío.

Caldo de cerdo de bellota

1 carne magra de cerdo de bellota, 300 g de oreja de cerdo de bellota, 300 g de cebolla, 200 g de zanahoria, 4 l de agua, 20 g de sal.

Introducir todos los ingredientes en la olla exprés cortados lo más fino posible.

Cocer durante 3 horas

Colar por fino

Espuma de chorizo de bellota

100 g de mantequilla de chorizo, 800 g de chorizo de bellota, 800 g de caldo de cerdo de bellota, 10 g de ajo seco laminado, 2 unidades de cayena, 10 g de emulsionante, 4 g de gelespesa, 150 g de Aceite de oliva, 10 unidades de hoja de limonero, 2 cargas de sífon

Cortar el chorizo en trozos regulares y pequeños

En olla exprés dorar en el aceite de oliva, añadir el ajo laminado, la guindilla y la lima kaffir.

Añadir el caldo de cerdo de bellota y cuando empiece a hervir mantener 20 minutos al fuego. Reposar una hora para que infusione.

Colar por fino presionando bien.

Añadir los texturizantes, la mantequilla de chorizo de bellota y emulsionar. Rectificar de sal.

Introducir en el sífon con dos cargas. Al pase, mantener en caliente.

Otros ingredientes

100 g de espuma de chorizo de bellota FISAN, 4 huevos, 50 g de chorizo de bellota FISAN, 10 g de piparra picante, 20 g de picatostes, 40 g de cogollo de lechuga, 4 g de verdolaga, c.s. de rayadura de lima, c.s. de aceite de oliva.

Acabado y presentación

Cocer los huevos al roner a 63 grados durante 50 minutos. Enfriar con agua y hielo.

Al pase regenerar y abrir con cuidado y limpiar la clara y el agua sobrantes.

En la base de plato, disponer la lechuga aliñada con aceite, vinagre y sal.

Alrededor, los costrones de pan, la piparra y el chorizo de bellota.

Cubrir con la espuma de chorizo de bellota y colocar encima el huevo

Rayar la lima con el microplane

Poner de forma armónica la verdolaga, los picatostes y aliñar con el aceite de oliva.

Comparte esta entrada

Like 1 | Twittear 15

Entradas relacionadas



Camarena, Solla y Fernández Quintero, chefs Millesime 2014



Camarena deja Ramsés: "Estamos estudiando expandir Canalla Bistro"



Ricard Camarena. Deseo, placer y templanza.



Ricard Camarena investiga el sabor ibérico con FISAN

ã

Premio Nacional de Gastronomía
"Mejor Publicación"



#Apicius23 Albert Adrià Andoni Luis Aduriz **Angel León** Apicius apicius 22 Apicius 23 Aponiente Azurmendi Begoña Rodrigo Casa Gerardo Chef del Mar Daniel Ovidia **David Muñoz** Diego Guerrero Diverxo El Celler de Can Roca **Eneko Atxa** Ezequiel Ferran Adrià Film & Cook Francis Paniego Gastón Acurio Javi Antoja **Joan Roca** **Jordi Roca** Jorge Vallejo Josean Alija Josep Roca Madrid Madrid Fusión Marcos Morán Mario Sandoval Montagud Editores Mugaritz Paco Morales Paco Pérez Pepe Solla Quique Dacosta Ricard Camarena Rodrigo de la Calle Sergi Arola StreetXo Valencia Virgilio Martínez