



LIEBRE A LA ROYAL ESTILO PERIGOURDINE

Ingredientes: 10 personas

RELLENO

200 gr.	Lomo de cerdo
200 gr.	Contra o culata de ternera
100 gr.	Panceta grasa Ibérica
5 cl.	Jugo de trufa
1 dl.	Sangre de cerdo
500 gr.	Hígado de pato
100 gr.	Longaniza fresca
p.m.	Aceite de oliva
p.m.	Coñac
p.m.	Armañac
p.m.	Flor de sal
p.m.	Pimienta de molino
p.m.	Aceite de trufa
p.m.	Azúcar
p.m.	Escalonias

LIEVRE

1 unidad	Liebre entero con piel
1 dl.	Aceite de oliva
5 cl.	Armañac
½ manojo	Tomillo fresco
p.m.	Pimienta negra de molino
p.m.	Aceite a la trufa
p.m.	Jugo de trufa
p.m.	Oporto
500 gr.	Mantellina o redaño

MARINADA

100 gr.	Apio rama
½ unidad	Apio bola
2 dientes	Ajo
½ manojo	Tomillo
5 unidades	Escalonias
1 dl.	Aceite de oliva
p.m.	Flor de sal
200 gr.	Zanahoria
p.m.	Pimienta negra en grano
p.m.	Bayas de enebro
2 litros	Vino tinto

DIVERSOS

p.m.	Pimienta de molino
70 unidades	Rigatoni
p.m.	Trufa negra fresca
p.m.	Vinagre de Jerez
p.m.	Flor de sal
10 gr.	Chocolate negro 70%

Progresión:

LIEBRE:

Preparar la liebre, colgarla de las patas de detrás con un gancho y hacer una incisión alrededor de las patas y en el vientre. Comenzar a tirar de la piel hacia abajo y sacarla al completo.

Cortar la cabeza y recuperar la sangre.

Abrir el vientre y retirar con mucho cuidado a no ensuciar la carne comestible los interiores del animal. Recuperar los pulmones, el corazón y el hígado, así como la sangre que pueda quedar.

Colocar la liebre sobre una mesa de trabajo y empezar a deshuesarla por completo evitando de hacer agujeros en la carne.

Cortar todos los huesos en trozos pequeños de 2 cm.

En una bandeja preparar el adobo de la liebre con el aceite de oliva, el Armañac, el jugo de trufa, el Oporto, la sal y la pimienta. Bien sumergir la liebre y dejar marinar durante 12 horas.

MARINADA:

Limpiar, pelar si necesario y cortar en mirepoix las verduras. Colocar todos los ingredientes con los huesos en un gastro y dejar marinar durante 12 horas con el vino tinto.

RELLENO:

Cortar en cubos el lomo de cerdo y la carne de ternera, pasar por la picadora de carne con el disco mediano, pasar por la picadora también el hígado, corazón y pulmones de la liebre. Reservar en un bol sobre hielo para mantener la temperatura.

Incorporar la panceta ibérica cortada en dados pequeños, la carne de longaniza fresca, el jugo de trufa, la sangre de liebre, una cucharada de aceite de oliva, el coñac, el armañac, el azúcar, la flor de sal y unas vueltas de pimienta de molino, así como la nuez moscada y las escaloñas picadas. Mezclar todo.

Montaje & cocción:

Estirar sobre una mesa la mantellina o redaño que habremos limpiado en abundante agua fresca. Intentar dar una forma rectangular y colocar la liebre encima con la misma posición de rectángulo.

Repartir todo lo largo y solamente en el medio la mitad de la carne del relleno, insertar escalopas de hígado de pato y acabar por encima con el resto de la carne del relleno.

Enrollar la liebre haciendo una butifarra ayudándose de la mantellina. Envolver en una tela blanca limpia y atar con el hilo de bridar respetando siempre la misma distancia.

Ecurrir los huesos de la marinada, separar de las verduras y hervir el vino para filtrarlo de todas las impurezas.

En una rustidera con el aceite de oliva colorear los huesos, incorporar una nuez de mantequilla para bien dorar y desglasar los jugos. Agregar la verdura, pochar ligeramente sin coloración y verter el vino. Colocar en el medio la liebre envuelta en la tela.

Llevar a ebullición.

Cocer en un horno MyChef de Distform a una temperatura de 90°C y una humedad del 0% durante 10 horas girando de vez en cuando.

Una vez el tiempo transcurrido, dejar enfriar dentro a temperatura ambiente.

Al día siguiente, recuperar la liebre, sacarle todas las bridas y envolverlo en fil bien apretado. Envasar al vacío con la máquina iSensor de sobremesa de MyChef by Distform. Reservar.

Hervir el jugo de cocción con los huesos, reducir a la mitad y colar por el colador fino. Decantar.

DIVERSOS:

Limpiar el perifollo. Mantenerlo en agua fresca.

Cocer los rigatonis 11 minutos en agua salada hirviendo.

Emplatado:

Calentar una rodaja de liebre.

Cocer a la plancha una escalopa de hígado de pato.

Hervir el jugo de cocción, ligarlo con sangre fresca y el trozo de chocolate. Rectificar de pimienta, sal y vinagre. Filtrar por el colador fino.

Emplatado en un plato llano, alrededor los rigatonis, la escalopa de hígado de pato y la salsa al último momento.