

RAÍCES
(28 pax)

Ingredientes	Cantidad	Procedimiento
CHOUX Harina panadería Agua Mantequilla Sal Huevo Cúrcuma Nuez moscada	83 g 108 g 35 g 3 g 3 u – 150 g 2.5 g 0.5 g	Rinde: 285 g Gramos por porción: 10 g Llevar a punto de ebullición el agua, la sal, el azúcar y la mantequilla. Retirar del fuego y agregar la harina la cúrcuma y la nuez moscada. Mezclar rápidamente y cocinar por dos minutos. Agregar los huevos poco a poco hasta que forme una crema brillante. Hasta punto cinto. Llenar los moldes con 11 gr de mezcla. Llevar a horno a 200gr hasta que hayan crecido y luego bajar la temperatura a 160 para terminar su coción. Abrir por un lado y agregar el cerdo con la salsa y el puré de papa. Cerrar con una tira de alga Nori.
CROUTE Harina Mantequilla Páprika dulce Páprika picante Sal	27 g 27 g 5.5 g 0.6 g 1.5 g	Rinde: 60 g Gramos por porción: 2 g Mantequilla pomada. Mezclar todo en un bowl, estirar hasta 2mm de grosor, y congelar. Cortar trozos del tamaño de choux. Poner encima de la choux antes de llevar a horno.
RELLENO DE PAPA Papa Pastusa Leche Nuez moscada Mantequilla Queso gruyere Sal	280 g 70 g 1.4 g 35 g 50 g 4 g	Rinde: 336 g Gramos por porción: 12 g Hacer un puré con la papa, tamizar. Al regenerar agregar la mantequilla, la leche, el queso y la nuez moscada. Rectificar de sal
BONDIOLA Bondiola de cerdo Vino blanco Sal Pimienta Romero Tomillo Laurel Ajo	420 g 70 ml 3 g 1.4 g 4 g 4 g 4 g 6 g	Rinde: 420 g Gramos por porción: 15 g Guardar en bolsa de vacío la bondiola junto con todos los ingrediente. Sellar. Llevar a termocirculador a 70° durante 6-8 horas Cortar en cubos, y reservar. 550 g de bondiola 145 g de Vino 9 g de ajo

Por: **ANDRÉS ZAMBRANO Y JOSE RAMÍREZ**
@LABGatoDumas

<p>SALSA</p> <p>Demiglase Salsa de tomate Mostaza antigua Limón Azúcar Laurel Tabasco Tomillo fresco Romero fresco</p>	<p>130 g 32 g 32 g 1.5 u 40 g 6.5 g 1.3 g 26 g 6.5 g</p>	<p>Rinde: 224 g + 30% Gramos por porción: 8 g Poner en un sartén la Demiglase, la salsa de tomate, la mostaza y el azúcar. Llevar a fuego para que reduzca. Agregar el tabasco y la hierbas. Sacar del fuego y agregarle el limón. Sellar los cubos de cerdo. Una vez sellados, agregar la salsa</p>
<p>MONTAJE</p> <p>Alga Nori</p>	<p>2.5 u</p>	<p>Una hoja rinde 13 porciones Cortar en tiras de 1cm.</p>