CODILLO MELOSO AL PERIGORD CON CALABAZA AVAINILLADA



Tradición, sabor y un toque de sofisticación para sorprender en cada bocado.

Una propuesta elegante y llena de matices para los menús más especiales. La melosidad del codillo asado se combina con la intensidad de la salsa Perigord y la suavidad del cremoso de calabaza a la vainilla, creando un plato equilibrado, sabroso y sorprendente.

NavidadEnTuCarta#ElToqueDelChef #SaboresParaCelebrar

Ingredientes (6 raciones)

Ingrediente	Cantidad	Coste Unitario	Ud. medida	Coste
Codillo de cerdo deshuesado	1,200	5,60 €/kg	Kg/€	6,72 €
Costillas de cerdo	1,000	7,60 €/kg	Kg/€	7,60 €
Zanahora	0,120	0,99 €/kg	Kg/€	0,12 €
Cebolla	0,800	0,79 €/kg	Kg/€	0,06 €
Pasta tartufada	0,010	21,78 €/kg	Kg/€	0,22 €
Mantequilla	0,300	9,04 €/kg	Kg/€	0,27 €
Crema de calabaza	0,400	3,50 €/Kg	Kg/€	1,40 €
Vainilla	0,001	1.825 €/Kg	Kg/€	0,18 €
espesante	0,010	7,97 €/Kg	Kg/€	0,06 €

Tiempo elaboración: 6 h. Incluye fondo y prensado en frío

Dificultad: Alta

Alérgenos: Pescado, leche y sulfitos

COSTE (ración) 2,78 €

Elaboración

1. Deshuesar el codillo, calentándolo si es necesario. Cubrir un molde de 14 × 14 cm con papel parafinado y la piel. Rellenar con la carne, cubrir, prensar y refrigerar hasta que cuaje.
2. Trocear y dorar las costillas. Añadir zanahoria y cebolla en mirepoix y dorar. Cubrir con agua y cocer a fuego bajo al menos 4 horas. Colar.
3. Reducir el caldo hasta que espese. Emulsionar con mantequillafría y añadir la tartufata.
4. Infusionar la crema de calabaza con vainilla y espesar hasta obtener un puré denso.
5. Cortar el codillo en porciones rectangulares de 200 g y asar a 220 °C durante 10 minutos. Servir sobre el puré y terminar con la salsa.

Emplatado

Extiende una base de cremoso de calabaza a la vainilla y coloca encima una porción rectangular de codillo, con la piel dorada hacia arriba. Termina con la salsa périgord alrededor de la carne, dejando visible la superficie para destacar su acabado.