

Más recetas del restaurante Melvin by Martín Berasategui para lo que aún nos espera de #YoMeQuedoEnCasa

Croquetas de pollo Preparación 60 minutos

100 g de cebolleta
60 g de mantequilla
60 g de aceite oliva virgen
200 g de harina
1,7 l de leche
2 huevos cocidos picados
450 g de carne de muslo pollo limpio de huesos y piel
Sal fina

Cortar la cebolleta muy muy fina con un cuchillo bien afilado.

Hervir la leche con los muslos de pollo durante 5 minutos. Cuando los muslos estén cocidos retirarlos y reservar la leche caliente para elaborar la bechamel.

Picar los muslos de pollo en daditos una vez estén fríos. Picar también el huevo cocido. Reservar.

En otra cazuela aparte echar el aceite de oliva virgen y la mantequilla junto con la cebolleta picada. Dejar que se cocine a fuego muy suave durante 15 minutos, sin que coja color, hasta que se queda tierna.

Añadir la harina en tres veces sin dejar de remover con la varilla. Cocinar a fuego suave durante 2 minutos y añadir la leche poco a poco para que no se formen grumos. Remover hasta conseguir una bechamel fina y cremosa. Una vez añadida toda la leche seguir cociendo a fuego muy suave durante 15 minutos para que la masa quede con una textura fina.

Un par de minutos antes de retirar la bechamel del fuego añadir el huevo duro picado, el muslo de pollo en daditos y poner a punto de sal.

Una vez hecha la masa, colocarla en una bandeja forrada con papel film. Untar la parte superior con mantequilla y forrar con film por encima. Enfriar la masa durante un día en el frigorífico para que quede sólido.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Al día siguiente dar la forma que queramos a las croquetas y pasarlas por harina, huevo y pan rallado. Reservar ordenadamente, cuidando que el contacto entre ellas no les haga deteriorarse. Freírlas en abundante aceite caliente y escurrirlas en papel absorbente.

TRUCO

La buena croqueta es la que está trabajada. Una bechamel de diez, cremosa y fina, requiere de una mano paciente, que de vueltas sin parar hasta conseguir el resultado que queremos.

Salmon a plancha con salsa tártara Preparación 15 minutos

Para el salmón:

4 lomos de salmón deshuesados
Aceite de oliva
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de vinagre de sidra
Perejil picado
Salsa tártara
Sal

Para el salmón:

Sazonar los lomos de salmón por sus dos caras y tostarlos en una sartén con unas gotas de aceite de oliva a fuego muy fuerte, por espacio de 3 minutos. Los retiramos antes de que se nos sequen. También pueden dorarse por la piel y terminarse en un horno suave a 180°C por espacio de unos 5 minutos.

Para la salsa tártara,

0'75 l. de salsa mahonesa
2 cucharadas de alcaparras
6 pepinillos en vinagre enormes, picados
1 cucharada de perejil picado
1 cucharada de perifollo picado
1 cucharada de estragón picado
1 cucharada de cebolleta picada
2 cucharadas de mostaza de Dijon picante
Sal y pimienta
Unas gotas de salsa de soja

Para la salsa tártara,

Mezclamos a la mahonesa todos los ingredientes picados y damos unas vueltas para que se integren bien. Al final rectificamos el sazón con sal y pimienta y añadimos unas gotitas de salsa de soja para levantar el sabor.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Calentamos en la misma sartén en la que salteamos el pescado, limpia, el aceite y con cuidado de las salpicaduras añadimos el vinagre de sidra, dejando que hierva unos segundos, añadimos el perejil picado y rociamos este jugo sobre los lomos de salmón. Los servimos acompañados con la salsa tártara

TRUCO

En la salsa tártara podemos sustituir algunas hierbas que no tengamos por otras o eliminar las que no nos gusten. Es cuestión de acomodarla a nuestro paladar, pero siempre ha de quedar bien viva de sabor.

FLAN DE LIMÓN CON CHANTILLY DE ARMAGNAC

Preparación 45 minutos

Para la crema de limón:

250 ml de nata
250 ml de zumo de limón
8 huevos
250 g de azúcar
2 cortezas de limón verde

Para el Chantilly de Armagnac:

0'5 l de nata líquida
25 g de azúcar en polvo
Los granos del interior de una rama de vainilla, una vez abierta en dos
Un chorro de Armagnac

Para la crema de limón:

Hervir la nata con el zumo.
Blanquear los huevos con el azúcar y las cortezas.
Mezclar todo y poner en un molde que irá al horno, a 120° C durante unos 30 minutos.

Para el Chantilly de Armagnac:

Una hora antes de hacer el chantilly, meter el bol en el congelador, para que esté bien helado antes de empezar a batir. La nata líquida también deberá estar bien fría. Se puede hacer con varillas y a mano o utilizar una batidora.

De una forma u otra, colocar la nata en el bol helado y añadir los granos rascados de vainilla. Comenzar a batir vigorosamente, sin dejar de hacerlo en ningún momento y agitando la mezcla de forma que a la nata le vayan entrando moléculas de aire y vaya espesando, poco a poco.

Cuando la nata tenga la consistencia de un yogur batido, se le agrega el azúcar y el chorro de Armagnac y seguimos batiendo de forma que vaya espesando aún más y adquiriendo una apariencia mucho más esponjosa. Debe tener siempre un color blanco.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Desmoldar y servir tibio. Acompañar con el Chantilly de Armagnac

TRUCO

El espesor del chantilly variará en función al uso que se destine. Para un café irlandés por ejemplo es mejor que sea cremosa, para que se deslice; pero si es para comer con fresas, o para acompañar este flan, mejor que sea mucho más firme.