

# GASTRÓNOMO

Revista gastronómica\_nº 40



AU REVOIR, MONSIEUR **BOCUSE**



María Gómez. Julio Velandrino. Cristian Palacio. David López. Cuaresma y Tecnología. Koldo Royo.





MARÍA GÓMEZ  
Restaurante Magoga

Hemos elegido este plato porque nos recuerda a los clásicos bollos preñados, pero tratado con extrema delicadeza. Con este plato nos gusta homenajear al maestro Bocuse con productos de nuestra tierra, en este caso utilizando el chato murciano como ingrediente principal. Hacemos un pan brioche con mantequilla de cabra relleno con una butifarra fresca de chato murciano, crema de maíz fresco, salsa de pichón y trufa Melanosporum. Este plato y sus sabores nos recuerda a nuestra infancia, es un plato para comer con las manos, volver a nuestras raíces, rebañar y disfrutar de cada bocado. Para nosotros ha sido un verdadero honor homenajear al gran Paul Bocuse y hacer nuestro su plato, con nuestra Región de Murcia.

## Brioche de butifarra de Chato murciano

Homenaje a la receta "Longaniza de cerdo de Lyon en brioche" de Paul Bocuse

### Butifarra de Chato

#### Ingredientes:

Recortes de paletilla y panceta de chato  
Tocino de chato  
Tocino de papada de chato  
Asaduras de chato  
Carena de chato  
Carrillada de chato  
Tripa natural  
Sal y pimienta al gusto

#### Elaboración:

Se pica conjuntamente toda la mezcla. Posteriormente, se salpimenta y se mezcla hasta obtener una masa homogénea. Se embute el producto templado y se pone otra vez en la cazuela para ser hervido durante 45 minutos a una temperatura de 85° C. Una vez cocido, se coloca en bandejas, se enfría y se conserva en la cámara frigorífica.

### Brioche

#### Ingredientes:

500 gr de harina de gran fuerza  
10 gr de sal  
50 gr de azúcar  
150 gr de huevo  
100 gr de mantequilla de cabra fría  
120 cl de agua  
40 gr de levadura fresca

#### Elaboración:

Cortamos la mantequilla en dados. Ponemos todos los ingredientes (excepto la mantequilla, unos 30 ml. de agua y la levadura) en el bol de la amasadora y amasamos a velocidad baja durante unos minutos hasta obtener una masa homogénea. Sin dejar de amasar, vamos incorporando la mantequilla fría poco a poco, dejando que se vaya integrando. Cuando la mantequilla se haya absorbido por completo, añadimos la levadura bien desmigada y el agua restante. Continuamos amasando





hasta que la levadura se deshaga del todo y la masa se despegue perfectamente de las paredes del bol.

Cuando la masa esté lista, formamos con ella una bola y la colocamos en un bol engrasado ligeramente con un poco de aceite de girasol. Tapamos con film transparente y la llevamos a la nevera durante una hora.

Transcurrido ese tiempo, sacamos la masa de la nevera: la dividimos en porciones individuales, introducimos la butifarra de chato en medio de nuestra bola, y las colocamos en una bandeja para cupcakes ligeramente engrasada con mantequilla. Las dejamos en un lugar cálido hasta que casi doblen su tamaño. Las pintamos con huevo batido y hornearmos en horno precalentado a 210° C durante unos 12-15 minutos, hasta que tengan un bonito color dorado. Cuando estén hechos, sacamos del horno, desmoldamos en caliente y dejamos enfriar sobre una rejilla.

#### **Salsa de maíz**

**Ingredientes:**

Panocha de maíz  
Nata doble  
Sal  
Pimienta

**Elaboración:**

Asamos la panocha en el horno de leña, la desgranamos y mezclamos con las especias y la nata doble.

Trituramos en la Thermomix a máxima velocidad unos 15 mi-

nutos, luego pasamos la crema por un colador y luego por un chino fino, buscando una textura fina y sedosa.

#### **Salsa pichón**

**Ingredientes:**

Cebolla  
Zanahoria  
Ajos duros  
Carcasas de pichón  
Tomillo  
Vino tinto

**Elaboración:**

Rehogamos todas las verduras junto con las hierbas y añadimos las carcasas del pichón tostadas.

Añadimos el vino tinto, dejamos que se evapore el alcohol e incorporamos agua.

Lo llevamos a ebullición 3 horas, colamos y reducimos el caldo hasta que quede una especie de demiglase.

#### **Emplatado**

Añadimos un poco de salsa de maíz y, encima de esta, le ponemos unos puntos de la salsa del pichón, con un palillo vamos pasando sobre los puntos de pichón para hacerle la forma.

Sobre la salsa añadimos nuestro brioche relleno de butifarra de chato partido en dos.

Para terminar el plato, le añadimos un poquito de maíz tiolifizado y trufa *Melanosporum*.