

POLLO AL CURRY

(formato usual de receta en la alta cocina)

Año: 1995

Familia: TAPAS

Temperatura: FRÍA/HELADA

Temporada: TODO EL AÑO



Ingredientes para 4 personas

Para el helado de curry

500 g de leche
80 g de yemas de huevo
10 g de curry en polvo
2,3 g de estabilizante para helados
sal

- Llevar la leche a ebullición. Añadir el curry y remover. Retirar del fuego, tapar y dejar infusionar 5 minutos. Colar.
- Batir las yemas de huevo con unas varillas de mano en un cuenco.
- Añadir un poco de la infusión a las yemas y remover para que se disuelvan bien, con la ayuda de una espátula. Incorporar el estabilizante.
- Añadir poco a poco el resto de la infusión y poner a punto de sal.
- Cocer hasta que alcance una temperatura de 85 °C.
- Retirar del fuego para evitar que siga cociendo y colar rápidamente.
- Reservar en la nevera durante 12 h.
- Passar el helado por la sorbetera y mantener en el congelador entre -8 y -10 °C.

Para el jugo de pollo

1500 g de alitas de pollo
200 g de vino blanco
250 g de aceite de oliva 0,4º
1250 g de agua
maicena exprés
sal

- Trocear las alitas de pollo en trozos pequeños.
- Rehogar las alitas junto con el aceite en una sartén, primero a fuego fuerte y después a fuego medio. Remover de vez en cuando para que se doren uniformemente. Deben quedar casi crujientes.
- Desgrasar completamente y desglasar con el vino. Remover bien para recuperar todos los jugos.
- Dejar caramelizar a fuego lento hasta su completa evaporación.
- Cuando los jugos empiecen a coger un color tostado, mojar con el agua.
- Dejar cocer a fuego medio e ir espumando continuamente.
- Reducir el fuego para que hierva poco a poco durante 30 minutos.
- Colar y dejar enfriar para que la grasa se solidifique. Extraerla.
- Reducir hasta conseguir un fondo sabroso y consistente. Pasar por una estameña.
- Poner a punto de sal y, si fuera necesario, ligar con un poco de maicena exprés.

Para el zumo de manzana

500 g de manzana Granny Smith

- Preparar un recipiente con agua hirviendo.
- Descorazonar las manzanas y partirlas en octavos.
- Sumergir los trozos de manzana en agua hirviendo durante 5 segundos, escurrir y enfriar.
- Licuar los trozos de manzana y poner el zumo en un recipiente alto y estrecho.
- Dejar que repose en el congelador para que se solidifiquen las impurezas en la parte superior y resulte más fácil extraerlas.
- Passar el zumo por una estameña.

Para la gelatina de manzana

300 g de zumo de manzana (elaboración anterior)
1½ hojas de gelatina de 2 g (previamente rehidratadas en agua fría)

- Calentar ¼ parte del zumo de manzana y disolver la gelatina.
- Retirar del fuego y mezclar con el resto del zumo.
- Dejar cuajar en la nevera un mínimo de 3 h.

Para la leche de coco

1 coco de 800 g

- Romper el coco.
- Separar la cáscara de la pulpa de coco.
- Pelar el coco y dejar solo la parte blanca.
- Licuar a temperatura ambiente y colar la leche de coco.
- Guardar en la nevera.

Para el aceite de ajo

150 g de aceite de girasol
50 g de ajos

- Trocear los ajos con la piel.
- Cubrir con aceite de girasol.
- Confitar durante 1 h a 70 °C.
- Dejar enfriar en el aceite y escurrir.

Para las rodajas de cebolla tierna

1 cebolla tierna

- Cortar rodajas de 0,2 cm de grosor.
- Guardar solo 16 aros de 1 cm de diámetro.

Acabado y presentación

Hay dos presentaciones distintas, que denominaremos A y B.

A

- En un plato hondo, hacer una circunferencia de gelatina rota de manzana, de 2 cm de diámetro y 1 cm de grosor.
- Poner 4 aros de cebolla tierna encima de la gelatina de manzana.
- Hacer una *quenelle* de helado de curry con una cuchara de postre y ponerla en el centro de la circunferencia de gelatina de manzana.
- Poner una cucharada de jugo de pollo cortado con aceite de ajo, ambos calientes, alrededor de la gelatina de manzana.
- Acabar con una cucharada de leche caliente de coco, a unos 60 °C, en forma de hilo, encima del jugo de pollo.

B

- Dividir imaginariamente en tres secciones radiales el fondo de un plato hondo. En una de las secciones colocar gelatina de manzana. Encima de la misma, poner 4 aros de cebolla tierna.
- Cortar el jugo de pollo con el aceite de ajo. Calentar y colocar una cucharada de este jugo ocupando otra sección.
- Llenar la tercera sección del fondo del plato con la leche de coco, calentada hasta unos 60 °C.
- Con una cuchara de postre, hacer una *quenelle* de helado de curry. Colocarla en el centro del plato, sobre los vértices de las tres secciones de coco, jugo de pollo y gelatina de manzana.