



*
COULANT
DE COCIDO
DE CARBANZOS
*

COULANT DE COCIDO DE GARBANZOS DE PEDRO MARTINO

INGREDIENTES

COCIDO

1 KG. GARBANZOS, 3 CHORIZOS TIERNOS, 250 GRS. CHAMÓN, 100 GRS. TOCINO, 1 ZANCA DE POLLO, 4 HUESOS DE CAÑA, 1 PUERRO, 1 ZANAHORIA, 1 CEBOLLA, 5 DIENTES DE AJO MACHACADOS, ACEITE DE OLIVA VIRGEN, AGAR AGAR, COLAS DE PESCADO, SAL, PIMENTA MOLIDA, AZAFRÁN, PATAS DE POLLO, COMINO EN POLVO, HIERBA BUENA, AZAFRAN.

GELÉE DE VINAGRE DE SIDRA

½ L. DE VINAGRE DE SIDRA, 3 GRS. DE AGAR AGAR, 5 HOJAS DE COLA DE PESCADO.

COULANT

2820 GRS. DE CALDO CONCENTRADO DE COCIDO, 150 UDS. YEMA DE HUEVO, 300 GRS. DE HARINA DE MAÍZ, 1450 GRS. ACEITE DE GIRASOL

ELABORACIÓN

COCIDO

ELABORAR UN COCIDO TRADICIONAL CON LOS GARBANZOS PREVIAMENTE REMOJADOS, CHORIZOS, CHAMÓN, TOCINO, ZANCA DE POLLO, HUESOS DE CAÑA, PUERRO, PEREJIL, ZANAHORIA, CEBOLLA, AJOS Y UN CHORRO DE ACEITE DE OLIVA.

UNA VEZ TERMINADO EL TIEMPO DE COCCIÓN, ESCURRIR EL CALDO DEL COCIDO, COLAR POR SUPERBAG Y REDUCIR EL JUGO HASTA QUE SE CONCENTRE POTENTEMENTE EL SABOR. ESCOGER LOS TUÉTANOS DE LOS HUESOS DE CAÑA Y RESERVAR. SEPARAR UNOS GARBANZOS Y SECAR LEVEMENTE EN EL HORNO A 150º, TIENE QUE QUEDAR RESECO POR EL EXTERIOR Y TIERNOS EN EL INTERIOR.

SUBIR LAS YEMAS AL BAÑO MARÍA HASTA LLEGAR A 60º, INCORPORAR EL JUGO DE GARBANZOS CONCENTRADO, AÑADIR LA HARINA DE MAÍZ Y MONTAR CON EL ACEITE DE GIRASOL. RECTIFICAR DE SAL Y PIMIENTA. EMBADURNAR DE MANTEQUILLA Y HARINA MOLDES DE ACERO INOXIDABLE DE 4x4 CENTÍMETROS. RELLENARLOS HASTA LA MITAD CON LA EMULSIÓN DE COCIDO E INCRUSTAR UN TOZO DE TUÉTANO EN SU INTERIOR, GUARDAR EN EL CONGELADOR A -20º.

PARA LA GELATINA DE VINAGRE DE SIDRA, HERVIR EL VINAGRE DE SIDRA CON EL AGAR AGAR, INCORPORAR LAS COLAS DE PESCADO PREVIAMENTE HIDRATADAS Y DEJAR CUAJAR EN CÁMARA HASTA QUE QUEDE COMPACTA.

ACABADO

HORNEAR EN HORNO PRECALENTADO A 225º LOS COULANTS DURANTE 5', DESMOLDAR CON UN CUCHILLO Y GUARNECER EN LA PARTE SUPERIOR CON UNOS TAQUITOS DE GELÉE DE VINAGRE, UNA HOJA DE HIERBA BUENA Y UN GARBANZO PASIFICADO REBOZADO DE COMINO EN POLVO.

EL CONCEPTO

PARTIENDO DE UNA TÉCNICA DE USADA EN EL MUNDO DULCE Y POPULARIZADA POR EL COCINERO FRANCÉS MICHEL BRAS, INTENTAMOS REPRODUCIR EN UN SOLO BOCADO UN PINCHO QUE SE COJA CON LA MANO, DONDE SE ENCUENTRE TODA LA ESENCIA DE UN COCIDO DE GARBANZOS. CON EL CONTRASTE, JUEGO Y EQUILIBRIO GUSTATIVO DEL GARBANZO CON COMINOS QUE AYUDA A ARMONIZAR Y POTENCIAR EL BOCADO, LA GELÉE DE VINAGRE QUE REFRESCA LO 'GRASO' E INTENSO DEL SABOR Y LA HIERBA BUENA QUE HACE DE BÁLSAMO EN EL POSGUSTO EN BOCA.