

# Parmentière con mollejas de ternera, ostra y texturas de cebolla

## Ingredientes para 8 personas

### **Para la parmentière**

**Ingredientes:** 750 g. de patata *ratte* pelada y hervida en agua y sal, 250 g. de nata, 220 g. de mantequilla, sal y pimienta negra.

1. Para esta elaboración, es importante el cálculo del tiempo de cocción, ya que es fundamental que cuando la patata esté cocida se realice el proceso de la *parmentière* y no se deje la patata en agua más de lo necesario.
2. Cuando tengamos la patata cocida la pasaremos por el pasapurés y pondremos el puré en un rodillo pequeño y poco a poco, secamos la patata sin que se llegue a enganchar.
3. Le vertemos a intervalos la nata (que tendrá la sal y pimienta) que previamente habrán hervido, para hacer el puré. Trabajaremos con las varillas el puré y cuando esté homogéneo, le añadimos la mantequilla a dados pequeños y mezclamos el puré con la lengua. El resultado final en olla debe parecer un poco saturado de grasa y no demasiado espeso. Finalmente, pondremos al punto de sal y pimienta.
4. El puré se pasará por un tamiz mediano con la ayuda de una cornalina y después, por un tamiz pequeño, a fin de conseguir un puré fino brillante y homogéneo.

### **Para las mollejas**

**Ingredientes:** 1 kg. de mollejas de ternera del corazón, medio puerro, 1 zanahoria, media cebolla, 1 hoja de laurel, 5 granos de pimienta negra, sal, aceite de oliva y mantequilla.

1. Desangrar durante un par de días las mollejas en agua y hielo, cambiando el agua unas 2 o 3 veces durante en el proceso. Al finalizar, las escurrimos y limpiamos la telilla que tienen, a fin de poder evitar la contracción de sus fibras en el momento de la cocción.
2. Pondremos las mollejas en una olla con agua y las verduras troceadas con los aromáticos. Pondremos a punto de sal y levantaremos la ebullición, momento en el cual las sacaremos para ponerlas en un bol en agua con hielo, para cortar la cocción.
5. Escurrirlas y prensarlas para sacar el exceso de agua y dejar enfriar.
6. Salpimentarlas previamente y dorarlas lentamente con aceite y mantequilla cortada a dados, hasta que las mollejas queden de un color tostado uniforme, bañando continuamente con la grasa de la cocción. Reservar.

### **Para las ostras**

**Ingredientes:** 8 ostras del delta del Ebro y limón.

1. Abrimos las ostras y colamos el jugo por un colador fino.
2. Lavamos rápidamente las ostras en un bol con agua con hielo y un poco de limón, a fin de eliminar toda impureza que puedan tener. Reservamos en nevera para su uso posterior.

### **Para la salsa de cebolla**

**Ingredientes:** 1 kg. de cebolla de Figueres pelada y cortada a juliana en la máquina, 100 g. de aceite de oliva, clavo y enebro.

1. Envasamos la cebolla en la bolsa de cocción con un chorro pequeño de aceite, el clavo y las bayas de enebro. Lo cocinamos en el Ronner durante 48 horas a una temperatura de 80º, hasta que la

cebolla haya soltado un jugo oscuro y transparente.

2. Colamos bien la cebolla y le aplicamos un poco de presión a fin de extraer todo el jugo. Intentaremos desgrasar por completo. Dicho jugo lo pasamos por un tamiz.

3. Por último, rectificar de sal.

### **Para el líquido de osmotizar**

**Ingredientes:** 60 g. de agua mineral, 20 g. de azúcar y 150 g. de vinagre *chardonnay*.

1. Hervimos el agua con el azúcar y dejamos enfriar. Mezclar con el vinagre.

### **Para la cebolla tierna osmotizada**

**Ingredientes:** 2 cebollas tiernas y líquido de osmotizar.

1. Cortaremos la cebolla tierna en tiras y las envasamos al vacío con un poco del líquido de osmotizar. Dejaremos una hora que macere.

### **Emplatado**

**Ingredientes:** *Parmentière*, mollejas, ostras, cebolla tierna osmotizada, cebollino rizado (cortar en trozos de 8cm, cortar por la mitad a lo largo y poner en agua y hielo), flor de ajo, flor de cebollino, hoja de ostra, jugo de cebolla y aceite de oliva.

1. Pondremos la *parmentière* en un plato rectangular estirada con la ayuda de una espátula y dispondremos en los extremos 2 dados de mollejas risoladas, en el centro una ostra que habrá pasado ligeramente por la plancha.

2. Encima de cada molleja, pondremos un bastón de cebolla tierna osmotizada y 1 cebollino rizado.

3. Pondremos una hoja de ostra aliñada en el centro del plato, una flor de ajo y unas flores de cebollino. Terminaremos salseando con el jugo de cebolla y un poco de aceite de oliva.