

Colomí D'Araiz, rostit amb el seu suc i torradata amb paté de foie

1. Pel colomí: Separem els pits i les cuixes dels colomins, perquè cada part té un temps de cocció diferent. Retirem l'os inferior de les cuixes, retirem el fetge que farem servir per elaborar el paté i reservarem les carcasses per fer el fondo de colomí.

2. Pel paté de colomí: Escaldem els fetges de colomí durant dos minuts en aigua bullent. Salpebrarem el fetge d'ànec tallat a trossos d'uns 70 grams i els marcarem bé en una paella o la planxa ben calenta (escorre l'excés de greix). Picarem la ceba "brunoise" i l'ofegarem amb oli d'oliva. Tallem la mantega a daus.

Posarem tots els ingredients a excepció del agar-agar en la Thermomix (temperatura 80°C). Comencem a triturar a velocitat de 1 a 7 anirem augmentant a poc a poc. Quan arribem a 40°C afegirem l'agar agar i baixem la velocitat a 4. Quan ens arribi a 80°C deixem 3 minuts, rectificuem de sal i colarem pel sedàs amb l'ajuda d'una llengua. Batem amb un batedor per tornar a muntar el paté, filmem a pell i reservem a la nevera un mínim de 6 hores. Un cop estigui fred farem unes "quenelles" amb una cullera de cafè. Reservar.

3. Per la ceba cítrica: Pelar i tallar les cebes amb un gruix de 0,5 a 1. Confitem la ceba amb l'oli i el sucre, escorrem i reservem. Un cop freda li afegirem la menta picada i raspadura de llima (només la quantitat que farem servir per a cada servei).

4. Pel puré de coliflor: Netegem la coliflor, la tallem i la courem amb aigua bullint i sal. Escorrem i triturarem amb la Thermomix. Colem per un colador fi, rectificuem de sal i amanim amb una mica d'oli d'oliva AOVE.

5. Pel caldo: Netegem les carcasses de colomí amb aigua per treure'ns les restes de sang i altres impureses. Escalfem al forn a 200°C i rostirem les carcasses fins que estinguin ben daurades. Pelarem i netejarem les verdures, farem una bresa i les sofregirem en una cassola fins que agafin color. Incorporarem les carcasses i ho rostim tot junt durant uns minuts. Hi afegirem el tomàquet e incorporarem el vi ranci. Un cop s'evapori l'alcohol ho cobrim tot amb aigua freda. Fem arrencar el bull i ho deixarem coure durant 3 hores. Deixarem que reposi 30 minuts abans de colar el caldo. Reservar.