

Arroz viejo de chuleta de cochino negro ahumada en Jack Daniels

JÓVENES TALENTO

By Chef Elizabeth Boix

Ingredientes:

Para Costilla papa y piña

- 1kg costilla salada
- 1 kg papa canaria
- 3 piñas de millo
- 5 g Azafranillo canario

Para el arroz

- 400 g arroz bomba
- 1,2 l caldo (guiso costilla, papa y piña)
- 250 g costilla salada (guisada)
- 3 ajos
- 1 cebolla morada
- 1 puerro
- 1 pimiento rojo
- 3 C/s de AOVE
- 200 ml vino blanco seco
- 1/2 C/c de comino
- 2 C/s pimentón ahumado de la Vera
- Sal y pimienta negra al gusto

Otros:

- 1 chuleta de cochino negro (400 g)
- Serrín de Jack Daniels
- 1 C/s mojo verde

- 1 Naranja
- Sal Maldon

Elaboración de Costilla, papa y piña

Desalar la costilla 2 días con 3 cambios de agua. En una olla tostar el azafranillo con un poco de la grasa del cochino negro. Una vez tostado añadimos las costillas, abundante agua y cocer a fuego lento una hora y media. Pasado el tiempo incorporamos las papas a cachelos grandes y cocemos por media hora más. Seguidamente las piñas de millo 25 minutos. Ya tenemos preparado nuestro guiso. Colar y reservar el caldo para el arroz.

Elaboración del arroz

Cortar la cebolla, ajos, pimiento rojo, puerro en brunoise y sofreír con el AOVE 15 minutos a fuego medio bajo. Añadir los 250 de costilla guisada desmenuzada y sofreír 5 minutos más. Añadir el vino blanco y reducir 2 minutos el alcohol. Espolvoreamos las especias, y removemos para que no amarguen. Añadimos el arroz y salteamos para que se integren bien todos los aromas.

Empezamos a empapar el arroz con el caldo caliente (previamente elaborado). a fuego alto durante 7 minutos. Seguidamente bajamos a fuego medio-bajo. Vamos añadiendo caldo según lo vaya necesitando el arroz, consumirá el 1,2 l entero, pero a su ritmo. Una vez cocinado apagamos fuego y reposamos 5 minutos.

Ahumamos la chuleta con el serrín de Jack Daniels 7 minutos. Salpimentamos, marcamos en la parrilla a fuego fuerte 5 minutos por cada lado. Marcamos la piña de millo salpimentada en la parrilla.

Emplatado:

Cortamos la chuleta al bies, el millo en rodajas de 1 cm y la naranja en 0.5 cm. Coronamos el arroz a nuestro gusto con

estos ingredientes y terminamos con un poco de mojo verde sobre la chuleta.