

FARINATO EN TEXTURAS

DAVID SEGOVIA
BENITO

1° PREMIO

I FERIA DEL FARINATO

CIUDAD RODRIGO



STEAK TARTAR O TARTAR DE ATÚN

Solomillo de ternera o Lomo
de atún
Farinato
Aliño: Salsa de soja
Wasabi
Vinagre de arroz
Jengibre rallado
Cebolleta muy picada
Lima exprimida y rallada
Yema de huevo
Mostaza Dijon
Aceite de oliva
Pimienta
Sal

CARPACCIO DE FARINATO

Farinato
Lima Limón
Aceite de oliva
Queso de San Juanejo Albahaca
Pimiento habanero
Sal

CREMA DE FARINATO

Cebolla
Ajo
Champiñones
Foie de pato
Farinato
Pedro Ximénez
Nata
Aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN

Empezamos con la crema de farinato cortando cebolla y ajo y dejando que pochen en aceite de oliva con un poco de sal.

Después añadimos los champiñones dejando que se hagan bien. Mas tarde incorporamos el farinato hasta que se deshaga. Incorporamos el foie de pato y dejamos que se derrita. Añadimos 1 vaso de Pedro Ximénez y dejamos que evapore el alcohol.

Terminamos con la nata y dejamos cocinar 5 minutos más. Corregimos de sal, trituramos en un robot y reservamos. Para el aliño de los tartares mezclaremos todos los ingredientes en un bol (incluido el farinato) y emulsionaremos con aceite de oliva. Rectificaremos con un poco de sal o con más soja. Reservamos.

Para el steak tartar cortar el solomillo en dados pequeños a cuchillo. Para el tartar de atún sacaremos migas con una cuchara para evitar las fibras. Incorporamos en los dos un poco más de farinato crudo. Mezclamos ambos con el aliño y reservamos. Para el carpaccio de farinato cortamos farinato en lascas finas.

Sumergimos las lascas en una emulsión de aceite de oliva, trocitos muy pequeños de habanero, lima y limón. Reservamos

EMPLATADO

Realizamos un quenel con cada tartar y colocamos sobre el plato.

Hacemos una lágrima con la crema de farinato.

Colocamos el carpaccio y rallamos queso de San Juanejo por encima, colocando también albahaca cortada.

Decoramos el plato con un poco más de farinato cortado en cuadrados pequeños