



COTLET DE PORC IBERIC MARINAT, CU PIURE DE CARTOFI ȘI VIN EUFORIZANT



4-6 porții

(sau în funcție de numărul de prieteni invitați)

INGREDIENTE:

Cotlet de porc iberic cu coaste
(aproximativ 600 - 800 g de carne,
în funcție de pofta de mâncare)
1l vin roșu
1 foaie de dafin
3 crenguțe de roiniță proaspătă
½ legătură de cimbru
1 lingură de ulei de măsline pentru
prăjit
aproximativ 20g de ciocolată neagră
(tocată fin)
sare de mare
piper negru proaspăt măcinat

ECHIPAMENT:

1 strecurătoare
1 tigaie din fontă

METODA DE PREPARARE A COTLETULUI DE PORC IBERIC:

Se spală carnea, se usucă și se scufundă în vin roșu. Se adaugă foaia de dafin, roinița și cimbrul. Se lasă la marinat timp de oră. Se scoate cotletul marinat din vinul roșu și se usucă. Apoi, se sigilează prin prăjire, pe toate părțile, cu puțin ulei de măsline.

Se preîncălzește cuptorul la 180°C (cu ventilatorul închis), apoi se pune carnea în cuptor, în tigaia din fontă sau tava de copt. Cotletul se coace timp de 15-20 de minute, adăugând o cantitate mică de aburi. Ocazional, se întoarce. Se scoate carnea din cuptor și se pune pe o farfurie, apoi se lasă să se odihnească puțin.

Se adaugă aprox. 250 ml de vin roșu în tigaia de fontă fierbinte și se lasă să scadă. Se topește în acest sos ciocolata tocată mărunt. Atât sosul, cât și cotletul de porc iberic se condimentează cu sare și piper.



INGREDIENTE

petale de la mai mulți trandafiri
pentru ceai sau dulceață
½ păstaie de vanilie
1 fruct de cardamom, zdrobit
grosier într-un mojar cu pistil
2- 3 linguri de smântână
80 - 100g unt
aproximativ 800 g de cartofi
(făinoși)
aproximativ 150 ml de lapte
sare de mare
piper negru proaspăt măcinat

PREPARAREA PIURELUI DE CARTOFI CU PETALE DE TRANDAFIRI:

Se adună petalele de trandafir. Se pune jumătate din cantitatea de petale direct pe grătarul cuptorului pentru a se usca la 40-50°C cu CircoTherm. Poate dura aproape 60 de minute până se usucă complet petalele. Atenție: la temperaturi ridicate, pot căpăta culoarea maro.

Se combină restul de petale de trandafir cu pasta de vanilie, fructul de cardamom măcinat, smântâna și untul. Se lasă să stea o oră.

Se curăță cartofii, se taie în bucăți mari, și se fierb în apă cu sare până când devin moi. Se strecoară și se lasă să se răcească până când nu mai ies aburi.

Între timp, se topește cu grijă untul de trandafiri într-o tigaie mică. Se strecoară untul aromatizat printr-o strecurătoare de ceai.

Cartofii se pisează mai grosier sau mai fin, în funcție de cum se dorește piureul.

Se încălzește laptele și se toarnă peste cartofi împreună cu untul de trandafiri topit. Se azonează cu sare și piper proaspăt măcinat, după gust.





INGREDIENTE

2 crenguțe de citronelă, strivite ușor
½ grepfrut organic, tăiat în bucăți mari sau cuburi
½ lămâie organică, tăiată în bucăți mari
3-4 crenguțe de busuioc
1 bucată mică de ghimbir (aproape de mărimea unei unghii), strivită ușor
câteva frunze de limetă
o jumătate de litru de vin alb (Pinot alb sau Pinot gris)
1 sticlă de Sekt sec, rece ca gheața

ECHIPAMENT

4 pahare de vin

SERVIRE

4 farfurii



METODA DE PREPARARE A VINULUI AROMATIZAT:

Se pune vinul și restul ingredientelor într-o carafă și se amestecă bine.

Se lasă să stea o oră în frigider.

În timp ce se așteaptă, se bea restul de vin alb.

Se strecoară conținutul carafei print-o sită. Se împarte vinul în patru pahare și se toarnă Sekt rece ca gheața.

SUGESTIE DE SERVIRE:

EUFORIE, EMPATIE ȘI MELANCOLIE ÎNTR-O SINGURĂ FARFURIE

Cu multă empatie, se împarte piureul de cartofi la patru farfurii, așezându-se fiecare porție în mijlocul farfuriei.

Se așază un pahar de vin euforizat, cu tot cu pahar, în mijlocul piureului de cartofi.

Se împarte cotletul de porc iberic în patru și se pune câte o porție pe fiecare pahar de vin. Apoi se stropește deasupra cu sos de ciocolată și vin roșu.

Se presară petalele de trandafir uscate peste cele patru farfurii.

Se savurează într-o companie plăcută.