Tres entrepanes artesanos y gourmet para ‘foodies’

Dificultad:
fácil
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

ENTREPÁN DE RABO DE BUEY

Ingredientes:

- 100 gr. carne rabo de buey desmigada
- 20 gr mayonesa de chipotle
- 20 gr lascas de parmesano.
- Panecillo
- *Para el sofrito:*
- 2 zanahorias
- ½ cebolla
- ½ puerro
- 250 gr rabo de toro
- 1 diente de ajo
- 20 gr harina
- 1 hoja de laurel
- Aceite, pimienta y sal
- 1 l. vino tinto
- Ratafía
- *Para la holandesa:* mantequilla, 2 yemas de huevo, pasta de chipotle

ENTREPÁN DE CALAMARES

Ingredientes:

- Calamar patagónico, 2 unidades (de unos 50 gr cada uno)
- 100 gr harina de trigo ecológica sin refinar
- Sal y pimienta
- Aceite
- Panecillo
- *Para la mayonesa blanca:* 120 ml de aceite de girasol, 1 yema de huevo y una punta de mostaza. Sal y pimienta.
- *Para la mayonesa negra:* 120 ml de aceite de girasol, 1 yema de huevo, 0,5 gr tinta de calamar y una punta de mostaza. Sal y pimienta.

ENTREPÁN ANXÓN

Ingredientes:

- 100 gr carne de chistorra
- 1 huevo eco
- 60 gr patata hilada (se puede sustituir por patata paja o cerilla)
- Aceite de girasol
- Panecillo

/ Preparación

ENTREPÁN DE RABO DE BUEY

-Troceamos el rabo, lo salpimentamos y enharinamos para sofreírlo en un rondón o cacerola baja con poca grasa.

-Reservamos en papel absorbente.

-Sofreímos en la misma cacerola zanahoria, cebolla, puerro y ajo cortado muy fino. Una vez sofrito a fuego lento y tapado durante 30 minutos añadimos vino tinto de calidad y ratafía a partes iguales y dejamos evaporar el alcohol durante 10 min. Añadimos la carne reservada y guisamos hasta que se deshaga.

-Una vez frío, desmigamos y guardamos los jugos.

-Para la holandesa, clarificamos la mantequilla desechando la grasa. Montamos con dos yemas de huevo y mantequilla clarificada a hilo a temperatura de unos 35 grados. Como si de una mayonesa se tratara, salpimentamos y le añadimos la pasta de chipotle.

-Montamos en un entrepán la carne desmigada, jugo de carne sobrante , lascas de parmesano y la holandesa de chipotle.

ENTREPÁN DE CALAMARES

-Limpiamos los calamares por dentro con abundante agua fría, sacamos los ojos y dejamos los tentáculos.

-Cortamos en rodajas, salpimentamos y pasamos por harina de trigo eco.

-Freímos en abundante aceite a 180 grados. Secamos el exceso de aceite.

-Elaboramos las mayonesas montando el aceite y la yema de huevo junto a la pizca de mostaza, sal y pimienta. Para la mayonesa negra, seguimos el mismo procedimiento pero le añadimos la tinta de calamar.

-Colocamos el calamar en el entrepán largo y le añadimos las dos mayonesas.

ENTREPÁN ANXÓN

-Podemos elaborar la carne de chistorra con un 40% de paletilla de cerdo picada y un 80% panceta fresca picada, 5 dientes de ajo sin germen, sal y pimentón de la vera dulce 90% y pimentón picante 10%.

-Cortamos todo a cuchillo muy fino y dejamos macerar en la nevera 24 horas, mínimo.

-Cocemos el huevo a baja temperatura: a 63 grados, durante unos 40 minutos.

-Pelamos la patata tipo agria, la cortamos con cuchilla hilada de la mandolina y dejamos en agua muy fría para sacar el almidón. Escurrimos, secamos y freímos en abundante aceite de girasol.

-Sofreímos la carne de chistorra.

-Montamos la carne sofrita en el entrepán. Colocamos por encima la patata hilo y el huevo a baja temperatura. Colocamos la tapa del entrepán y servimos.