

“Pechuga de pichón con salsa de cerezas y rosas”



Iker Erazuquin

Chef del restaurante UMA, asesor gastronómico y autor de múltiples libros de cocina



La receta

Mayo

INGREDIENTES:

- 200 gr de cerezas
- 15 ml + 5 ml de kirsch
- 1 cebolla roja
- 1 calabaza de tipo violín
- flores de sálvia
- pechuga de pichón
- pétalos de rosa
- agua de rosas

ELABORACIÓN:

Para la crema de calabaza

En una bolsa de vacío introduce la calabaza pelada y cortada en cubos de 2x2cm. Confito en el horno, con una cucharada de aceite de oliva, al vapor a 100° durante 12 minutos. Una vez cocida, tritura y reserva hasta el momento de servir.

En otra bolsa de vacío introduce las cerezas ligeramente troceadas junto al kirsch y 3 gotas de agua de rosas. Confito en el horno a 86° durante 25 minutos hasta que las cerezas desprendan su jugo. Cuela y reserva el jugo desprendido.

Corta las cebollas rojas y confítalas junto al resto de kirsch, al vacío, durante 3-4 minutos a 86°. Reserva.

EMPLATADO:

Con una espátula o pincel sirve la crema de calabaza. Marca las pechugas de pichón previamente salpimentadas en una sartén con una cucharadita de aceite de oliva durante 2 minutos por cada lado, abre las mismas para presentar dos mitades por ración y sirve sobre la crema de calabaza. Acompaña con el jugo de cerezas y kirsch, la cebolla roja y unos pétalos de rosas.

 Elaboración: 50 mins / 4 personas

¡Es tiempo de cerezas!