



PIERŚ Z PERLICZKI SUPREME

z gniecionym groszkiem
i miętą na purée z kukurydzy

**Przemysław
Szałczyński**

autor przepisu

Liczba porcji: 10



**AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX**

SKŁADNIKI

PIERŚ Z PERLICZKI SUPREME

Pierś z perliczki supreme z kostką **10 szt.** • Masło **200 g** •
Tymianek świeży **50 g** • Worki do pakowania próżniowego BluPack **10 szt.**
Olej uniwersalny Yes Chef – do smażenia • Sól, pieprz – do smaku

GNIECIONY GROSZEK Z MIĘTĄ

Groszek zielony **300 g** • Szalotka drobno pokrojona **50 g** • Masło **75 g**
Oliwa z oliwek **50 g** • Mięta świeża **15 g** • Sól, pieprz, cukier – do smaku

PURÉE Z KUKURYDZY Z WĘDZONĄ PAPRYKĄ

Kukurydza ziarno **500 g** • Masło **70 g** • Cebula drobno pokrojona **50 g**
Czosnek posiekany **30 g** • Śmietanka do gotowania 20% NaBiało **500 ml**
Mleko **500 ml** • Papryka wędzona Horeca Aroma Gold ok. **10 g**
Sól, pieprz, chili w proszku – do smaku

ŻEL PORZECZKOWY

Purée czarna porzeczka Ponthier **200 g** • Agar Texturas **1,5 g**

POZOSTAŁE SKŁADNIKI

Miniwarzywa zblanszowane i podpieczone (por, marchew, burak, groszek cukrowy) **10 szt.**

Demi-glace z dodatkiem whisky • Chipsy z jarmużu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

PIERŚ Z PERLICZKI

Oczyść pierś z perliczki. Przypraw mięso solą i pieprzem. Piersi zapakuj osobno do worka próżniowego z kawałkiem masła i kilkoma gałązkami tymianku. Gotuj w temp. 62°C przez 45 min., po ugotowaniu ostudź. Przed podaniem obsmaż piersi od strony skóry do uzyskania złocistego koloru i chrupiącej tekstury.

GNIECIONY GROSZEK Z MIĘTĄ

W rondlu rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj szalotkę i chwilę podsmażaj. Następnie dodaj groszek i smaż całość na wolnym ogniu przez ok. 4-5 minut. Dodaj masło i posiekaną miętę. Całość ugnieć przy pomocy praski do ziemniaków, dopraw do smaku.

PURÉE Z KUKURYDZY Z WĘDZONĄ PAPRYKĄ

W rondlu rozgrzej masło, dodaj cebulę, czosnek i podsmaż do uzyskania złotego koloru. Dodaj kukurydzę i podsmażaj całość przez ok. 5 minut. Do rondla wlej mleko i śmietanę, gotuj na wolnym ogniu przez ok. 45 minut. Dodaj paprykę wędzoną oraz pozostałe przyprawy, a podczas blendowania w Thermomixie dodaj zimne masło. Przetrzyj przez drobne sito.

ŻEL PORZECZKOWY

W rondlu zagotuj purée z dodatkiem agaru. Całość wlej do metalowego pojemnika i schłódź. Gdy purée stężeje, zmiksuj je, przetrzyj przez sito i przełóż do dyspensera.

SPOSÓB PODANIA

Pierś z perliczki, gnieciony groszek z miętą, purée z kukurydzy, żel porzeczkowy wyłóż na talerz. Danie udekoruj miniwarzywami, sosem demi-glace i chipsami z jarmużu.