



CARPACCIO DI VITELLO, MELA VERDE E CETRIOLI IN OSMOSI



Ingredienti

Girello di vitello 400 gr.
Mela verde 2
Cetriolo 2
Zucchero 200 gr.
Sale fino 10 gr.
Aceto di mele 120 gr.
Acqua 80 gr.
Succo di pompelmo 200 gr.
Agar Agar 3 gr.

Olio al timo q.b.
Succo di limone 25 ml
Olio evo 75 ml
Zuccheri per marinatura carne 40 gr.
Sale per marinatura carne 40 gr.
Acqua per marinatura carne 1 litro
Germogli di ravanella 10 gr.
Acqua gassata 1 litro
Acido ascorbico E300 10 gr.

Procedimento

Per il Girello di Vitello:

Nettare il girello dal suo connettivo e legarlo con spago da cucina. Acidificare per 10 Minuti.

Marinare il girello di vitello nella soluzione di acqua, zucchero e sale per 24 ore.

Dopo le 24 ore scolare il girello dalla marinata, asciugarlo e sottovuotarlo con olio al timo portare in cottura a 56° x 4 ore.

Dopo le 4 ore abbattere in positivo.

Per la frutta e verdura in osmosi:

In un pentolino far bollire per pochi minuti acqua aceto e sale successivamente raffreddare.

Sottovuotare sia la mela che il cetriolo con questa soluzione in due buste diverse, sgasando per due volte.

Per il gel di pompelmo:

Far bollire il succo di pompelmo e Agar Agar in un pentolino.

Raffreddare e successivamente frullare il composto fino a creare un gel fluido.

Composizione del Piatto.

Rosolare il Girello e affettarlo.

Disporre le fettine al centro del piatto, adagiarvi sopra la mela e il cetriolo in osmosi, qualche spuntone di gel al pompelmo e condire il tutto con germogli di ravanella e l'emulsione di olio evo e limone.