



Hojaldre relleno de carne de cerdo de capa blanca deshilachada.

Ingredientes:

- 2-3 kg. de paleta de cerdo de capa blanca
- 400 gr. de tocino de cerdo
- Un trozo de jengibre
- Un chorro de bebida fermentada de arroz
- Un chorro de salsa de soja
- Un chorro de salsa de ostras
- 2 cucharadas de azúcar
- Salsa hoisin
- 1 placa de hojaldre
- Rúcula
- Sésamo
- Uvas
- 1/2 en brunoise de cebolla
- 4 dientes de ajo picado
- 1 dl. de AOVE
- 3 cucharadas de harina
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 500 ml. de caldo de patas de cerdo blanco
- Sal
- 1 cda. de pimentón picante
- 57 gr. de mantequilla con sal
- 113 gr. de queso Philadelphia
- 5 gr. de azúcar glass



Elaboración: Quitarle la piel y el hueso a la paleta de cerdo y cortar un poco, ponerlo a hervir con el tocino y el jengibre, cortado en trozos grandes, añadir un chorro de bebida fermentada de arroz y dejarlo unos 20 minutos aproximadamente, que no quede ni muy duro ni muy blando. Pasado el tiempo, sacarlo y dejarlo enfriar, deshilar el cerdo y cortar el tocino en mirepoix. Ponerlo en un recipiente lo suficientemente grande, aquí añadir, un poco de bebida fermentada de arroz, salsa de soja, salsa de ostras, sal y azúcar, y mezclar muy bien, rectificar si es necesario. Ahora, ponerlo en platos hondos de acero inoxidable y dejar hacer al vapor 2-3 horas. (Cuanto más tiempo esté, mejor).

Para la salsa brava: perfumar el aceite con el ajo y la cebolla, añadir la harina, el pimentón y la sal, remover y poner el caldo. Cocer 5 minutos. **Crema de queso:** empomar la mantequilla, añadir el queso philadelphia y batir, incorporar el azúcar y batir unos minutos. Para finalizar la salsa, mezclar la salsa brava con la crema de queso.

Elaboración del plato: Estirar la masa de hojaldre hasta conseguir un grosor de 0,5 cm aproximadamente, cortar con el cortapastas de forma redonda. Poner la masa en un molde de silicona para magdalenas, pintar con la yema de un huevo y hornear a 200°C unos 7-8 minutos, hasta que esté dorado. Sacar del horno, poner un poco de salsa, encima el cerdo y alrededor pintar con salsa hoisin. Poner sésamo por encima para decorar. Cortar las uvas en cuartos y poner alrededor del plato. Poner la rúcula debajo del hojaldre.



Puff pastry stuffed with shredded white meat pork.

Ingredientes:

- 2-3 kg. of white pork palette
- 400 gr. of pork bacon
- A piece of ginger
- A gush of fermented rice drink
- A gush of soy sauce
- A gush of oyster sauce
- 2 spoons of sugar
- Hoisin sauce
- 1 puff pastry
- Sufficient grapes
- Sufficient sesame
- Sufficient arugula
- 1/2 in brunoise of onion
- 4 garlic clove
- 1 dl. of virgin olive oil
- 3 spoons of flour
- 1 spoon of sweet paprika
- 1 spoon of hoy paprika
- Salt
- 500 ml. of white pig feet broth
- 57 gr. of salted butter
- 113 gr. of Philadelphia
- 5 gr. of powered sugar



Elaboración:

Remove the skin and bone from the palette and cut, put it to boil with the bacon and ginger, cut into large pieces, add the fermented rice drink, and leave it for approximately 20 minutes, that it is neither too hard nor too soft. Let it cool, shred the pork and cut the bacon in mirepoix. Put it in a container, and add fermented rice drink, soy sauce, oyster sauce, sugar and salt and mix. Steam 2-3 hours.

Brave sauce: Perfume the oil with garlic and onion, add the other ingredients and cook for 5 minutes.

Cream cheese: Soften butter, add the Philadelphia and shake, incorporate the powdered sugar and shake.

Sauce: Mix the brave sauce and the cream cheese.

Elaboration of the dish:

Stretch the puff pastry up to 0.5 centimeters, cut with circular cookie cutter.

Put the dough in a silicone muffin mold, paint with yolk, and bake at 200°C 7-8 minutes.

Put sauce on top of the pork and around paint with hoisin sauce.

Put the sesame on top to decorate

Cut the grapes into quarters and put around the plate.

Put the arugula under the puff pastry.