

POLLO PAYÉS IBICENCO

INGREDIENTES

Demi-glaze de pollo ibicenco

Carcasas de pollo ibicenco y alitas
Cebolla
Zanahoria
Puerro
Ajo
Tomillo
Vino tinto

Miso

Koji
Lentejas
Avellanas
Aspergillus

Pollo Ibicenco

Pollo ibicenco
Aceite de oliva

RELLENO:

Contramuslo de pollo deshuesado
Romero
Tomillo
Foie gras
Nata
Clara de huevo
Sal
Pimienta negra

ELABORACIÓN

1. Demi-glaze de pollo ibicenco

Tostar los huesos de pollo y las alitas, luego añadir todas las verduras cortadas en mirepoix, vino tinto hasta que se evapore, cubrir de agua y cocinar 24 horas muy despacio, luego colar, reducir y poner al punto de sal y pimienta

2. Miso de lentejas y avellanas

Elaborar un koji de lentejas.

Luego mezclar con el mismo porcentaje de avellana que de koji y el 6 % de sal sin yodo.

Dejar fermentar durante 3 meses a una temperatura de 25 a 28 grados, tapado sin oxígeno (anaeróbico).

3. Pollo Ibicenco

RELLENO:

Trituramos todo los ingredientes en el robot de cocina.

Pasamos a una manga pastelera.

Rellenamos el pollo entre la piel y la carne de las pechugas, envasamos al vacío y cocinamos a baja temperatura durante 1 hora y 30 minutos a 59 grados al baño María.

Bañamos el pollo en aceite de oliva hirviendo sobre la piel del pollo para conseguir una textura de piel crujiente