

Pichón con guiso de trigo y mango



Ingredientes

Para 6 personas

- 2 pichones
- foie
- pan rallado
- perejil licuado
- ajo
- cebolla
- zanahoria
- apio
- vino rosado
- pimienta en grano
- canela en rama
- tomillo
- romero
- trigo
- melocotones
- azúcar
- sal Maldon
- pimienta Sechuán

preparación

Limpiar los pichones, reservar las pechugas con los higaditos.

Con la carne de los muslos cocinaremos unas albondiguitas en la termomix, añadiendo el zumo de perejil y el pan rallado. Con esa masa haremos formas cilíndricas haciendo un hueco con el dedo para rellenar con foie. Pasamos por harina, freímos suavemente y reservamos.

Doramos los huesos en una olla, añadimos ajo, cebolla, zanahoria, apio y los aromáticos. Desglasamos con vino rosado y dejamos reducir.

Cubrimos con agua y volvemos a reducir para obtener el jugo de pichón. Hervimos el mango pelado en agua con azúcar, escurrimos y trituramos en la termomix.

Doramos una chalota picada fina, añadimos el trigo y vamos mojando con el jugo de pichón como si se tratara de un risotto. Calentamos las albondiguitas en un poco de jugo.

Colocamos un poco de puré de mango, un poco de guiso de trigo, una pechuga de pichón y unas albondiguitas.

