

# La TERNERA y su leche de Parral, Chile

(Para 8 personas)

Una ternera de libre pastoreo, en donde fuimos al lugar de producción: Parral, a 300 km de Santiago, un campo abierto donde aprendimos sobre el animal y su entorno... nos llevamos la ternera, la leche de cruda natural de la vaca, le devolvimos este producto, cocinándola en su propia leche. La servimos con texturas de leche de alguna manera quemada; su comida, alfalfa silvestre que también recogemos en este lugar y madera, ramas que están impregnados con aromas del campo de Parral.

## **TERNERA:**

- 2 kg. Asado de tira de ternera (de buena calidad, con hueso)
- 1 trozo de madera de tepú
- 4 und. De bolsas de vacío grandes
- Aceite de oliva

## **CALDO DE TERNERA REDUCIDO:**

- 2 kg. Huesos de costillar de res (carnudos y cortados para hacer fondo)
- 5 gr. Chocolate amargo

## **GLASEADO:**

- 1 Lt. leche de vaca cruda(natural) y luego pasteurizada
- 0.5 lt. Caldo reducido de vaca

## **Tejas de leche:**

- 1 lt. De leche entera de vaca

## **Para terminar:**

- 100 gr. Alfalfa silvestre deshojada
- 1 gr. Sal de mar
- Aceite de oliva
- 8 und de Ramas impregnadas en aceite de bosque

## **TERNERA:**

Limpiar exceso de grasa. Ahumar con madera de tepú por 5 min. Sobre fuego y dejar que el humo se disipe. Sellar al vacío y cocinar a 72 °c por 40 horas. Retirar de las bolsas guardando el colágeno, porcionar y volver a colocar en bolsas con colágeno por 1 porción cada una. Para servir, sellar en plancha caliente por 2 lados, agregar sal y glasear con mezcla de leche pura de vaca con colágeno reducido. Terminar con sal de mar y servir directamente.

## **CALDO DE TERNERA REDUCIDO:**

Dorar los huesos en fuentes en el horno a temperatura máxima. Una vez bien dorados, llevar a una cacerola, cubrir con agua y llevar casi a punto de ebullición por 24 horas. Filtrar y seguir reduciendo hasta lograr colágeno viscoso (casi al final, agregar un poco de chocolate amargo para que ayude a conseguir la textura. Reservar.

## **GLASEADO:**

Mezclar el colágeno con leche fresca pura de vaca, más los demás elementos y reducir hasta texturizar ligeramente. Glasear la ternera con estos hasta que se reduzca.

## **Tejas de leche:**

En una sartén de teflón anti-adherente muy caliente, rociar un poco de leche, dejar secar hasta que caramelize, justo hasta un punto antes de quemarse. Despegar rápidamente y dejar enfriar. Repetir este paso hasta tener lo necesarios para montar el plato.

## **Para terminar:**

Colocar la carne ya glaseada caliente, directamente en el medio de un plato, colocar algunas escamas de sal sobre esta y cubrir con las tejas de leche. Terminar con hojas de alfalfa pasadas por aceite de oliva y sal y coronar con la rama impregnada que ha sido previamente mojada y quemada.