



PLUMA JOSELITO LIMPIA	1 UD
ARROZ JAZMÍN	150 G
TÉ OOLONG	50 G
TÉ JAZMÍN	50 G
RAMAS DE CANELA	2 UD
ESTRELLAS DE ANÍS	4 UD
PIMIENTA NEGRA	-
AZÚCAR MORENO	50 G
PIEL DE NARANJAS SANGUINAS	2 UD
ZUMO DE NARANJA SANGUINA	300 ML
AZÚCAR MORENO	30 G
VINAGRE DE VINO TINTO	30 ML
CALDO DE CARNE	100 ML
MANTEQUILLA	30 G
PIEL DE NARANJA SANGUINA RALLADA	-
ESPINACAS BABY	-
JENGIBRE RALLADO FRESCO	-
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-
SAL	-

Clara | @claravillalon | claravillalon.com

Pluma Joselito ahumada con glaseado de naranja sanguina y espinacas

ELABORACIÓN

- 1 Para elaborar esta receta y no tener que tirar el cazo a la basura, lo primero que tendremos que hacer es cubrirlo completamente con papel de aluminio, así no se quemará la base en el ahumado.
- 2 Sobre el papel aluminio colocaremos el arroz jazmín, las especias, el té, la ralladura de naranja sanguina y todo lo que queramos añadir al ahumado. Encenderemos el fuego al máximo y cuando empiece a humear colocaremos una rejilla que cubra toda la superficie del cazo. Cuando salga humo colocaremos la Pluma, previamente limpiada, y taparemos el cazo, dejándolo ahumar entre 7 y 10 minutos.
- 3 Para preparar la salsa de naranja sanguina haremos zumo con las naranjas y lo mezclaremos en un cazo con el resto de los ingredientes de la salsa: el vinagre, un poco de azúcar moreno, pimienta negra y caldo de carne. Lo dejaremos reducir hasta que coja la textura ideal.
- 4 Retiramos la Pluma Joselito ya ahumada y la salpimentaremos, reservándola hasta el momento del cocinado. Para el cocinado marcamos la Pluma en una sartén antiadherente con un poco de aceite de oliva virgen extra a fuego máximo. Vuelta y vuelta, que se dore por fuera pero quede muy tierna en su interior.
- 5 En la misma grasa que haya dejado la Pluma Joselito en la sartén, freiremos unas finas lascas de jengibre hasta que se queden crujientes. Las retiraremos a un papel de cocina para retirar el exceso de grasa.
- 6 En la misma sartén saltearemos también unas hojas de espinaca baby. Lo justo para que se hagan pero no se pasen.
- 7 Para emulsionar la salsa de naranja sanguina añadiremos con el fuego ya apagado unos dados de mantequilla y mezclaremos todo con la ayuda de unas varillas.
- 8 Terminaremos loncheando la Pluma Joselito y emplatando. Para el emplatado haremos una base con las espinacas baby, encima colocaremos la Pluma loncheada y lo glasearemos todo con la salsa terminando con el jengibre frito.