Parizer de pui – Deliciile Mirelei cu Thermomix

-rețeta apartine lui Chef Robert Voicu

Ingrediente :

\*75 g ceapă

\*75 g morcov

\*75 g țelină

\*650 g carne de pui ( pulpe dezosate și piept de pui)

\*800 g apă

Condimente:

\*2 foi de dafin

\*3-4 semințe ienibahar

\*3-4 boabe piper

\*o linguriță boia de ardei afumată

\*o linguriță rasă piper negru măcinat

\*2 căței de usturoi

\*o linguriță rasă de sare

\*1/3 linguriță coriandru măcinat

\*300 g supă de pui ( obținută prin fierberea cărnii)

\*50 g smântână 30%grăsime

\*15 g gelatină granule

Preparare :

1. Puneți apa in bolul de mixare . Puneți in apă foile de dafin, boabele de piper și boabele de ienibahar.

2. Introduceți coșul de înăbușire și puneți legumele in coș.

3. Puneți capacul bolului de mixare , așezati pe el vasul Varoma și puneți in el carnea de pui , tăiată bucăți ( 2-3 cm) .

4. Fierbeți 40 minute/Varoma / viteza 1.

5. Puneți deoparte carnea fiartă .

6. Strecurați supa și cântăriți 300 g pentru mai târziu . Cu restul de supă și legumele fierte puteți face 2 portii de supă cu găluște de griș sau cu tăieței

7. Dizolvați granulele de gelatină in cele 300 g de supă

8. Puneți carnea fiartă in bol, supa in care ați dizolvat gelatina, smântâna, usturoiul , piperul și coriandrul măcinat, boiaua afumată și sarea .

9. Se amestecă totul 30 secunde la viteza 4

10. In acest moment puteți gusta compoziția și regla gustul cu condimentul preferat . Gustul trebuie sa fie echilibrat ( usturoi/ piper/sare/coriandru)

11. Apoi mixati 1,5 minute/ crescând progresiv viteza de la 5 la 10.

12. Tapetați cu peliculă alimentară o tavă ( 20 cm) și turnați in ea compoziția .

13. Nivelați compoziția cu o spatulă și acoperiți-o cu peliculă .

14. Puneți la rece pentru cel puțin 4 ore .

15. Serviți cu poftă și cu puțin muștar 😉🥰