Macarrones del Cardenal



Raciones: 4 · Tiempo total: 75 min · Suma de pasos: 49 min

Ingredientes

- Macarrones: 400 g
- Cebolla: 1 unidad grande
- Salsa de tomate frito: 300 ml
- Secreto de cerdo ibérico: 400 g
- Nata líquida para cocinar: 500 ml
- Queso parmesano: 140 g
- Aceite de oliva virgen extra: 30 ml
- Sal: 30 ml
- Agua: 4 l

Preparación

Paso 1

Fuego pequeño · Cazo pequeño · Potencia: 4 nivel · 10 min

Rallar la cebolla e incorporarla al cazo pequeño con el aceite. Pochar hasta que esté blanda. Tiempo provisional: unos 10 minutos, pendiente de ajustar.

Cebolla: 1 unidad grande

Aceite de oliva virgen extra: 30 ml

Paso 2

Fuego pequeño · Cazo pequeño · Potencia: 3,5 nivel · 15 min

Añadir el tomate frito y reducir hasta que quede espeso, casi como una mermelada y sin líquido suelto, removiendo de vez en cuando. Empezar durante esta reducción los dos pasos de la crema de parmesano.

Salsa de tomate frito: 300 ml

Paso 3

Macarrones del Cardenal

Mycook · Jarra de Mycook · Temperatura: 100 °C · 5 min

Mientras reduce el tomate, poner la nata a temperatura ambiente en la jarra de Mycook. Calentar a 100 °C, velocidad 2, destapada.

Nata líquida para cocinar: 500 ml

Paso 4

Mycook · Jarra de Mycook · Temperatura: 100 °C · 10 min

Añadir 100 g de parmesano rallado o cortado fino. Cocinar a 100 °C, velocidad 2, destapada. Reservar la crema.

Queso parmesano: 100 g

Paso 5

Fuego mediano · Olla a presión sin tapa · Potencia: 8,5 nivel · Sin tiempo

Calentar 4 litros de agua con 30 ml de sal en la olla a presión sin tapa. Cuando hierva, añadir los macarrones y cocer según el tiempo del envase, manteniendo la olla destapada.

Agua: 4 l

Sal: 30 ml

Macarrones: 400 g

Paso 6

Sin equipo · Olla a presión sin tapa · Sin ajuste · 2 min

Apagar el fuego y dejar los macarrones dentro del agua durante 2 minutos.

Paso 7

Sin equipo · Bandeja grande y ancha · Sin ajuste · Sin tiempo

Colar los macarrones y extenderlos en una bandeja grande y ancha, sin que se monten entre sí. Dejar enfriar.

Paso 8

Fuego mediano · Sartén mediana · Potencia: 7 nivel · Sin tiempo

Mientras se enfrían los macarrones, hacer el secreto ibérico a la plancha en la sartén mediana, a potencia aproximada 7, hasta que esté hecho. Cortarlo en tiras pequeñas y reservar.

Secreto de cerdo ibérico: 400 g

Paso 9

Horno · grill · Sin recipiente · Temperatura: 160 °C · Sin tiempo

Precalentar el horno con grill a 160 °C. Mientras se calienta, montar los macarrones como indica el paso siguiente.

Paso 10

Sin equipo · Bandeja de horno con molde cuadrado o rectangular · Sin ajuste · Sin tiempo

Sobre una bandeja de horno, colocar un molde cuadrado o rectangular. Montar una capa plana de macarrones bien colocados, cubrir con la salsa de tomate y repartir la carne. Añadir otra capa de macarrones, verter la crema de

Macarrones del Cardenal

parmesano y terminar con los 40 g restantes de parmesano rallado.

Queso parmesano: 40 g

Paso 11

Horno · grill · Bandeja de horno con molde cuadrado o rectangular · Temperatura: 160 °C · 7 min

Avisos a los segundos: 300

Gratinar a 160 °C durante 5–7 minutos, como prueba pendiente de ajustar. El aviso a los 5 minutos indica que hay que comprobar el dorado; retirar en cuanto empiece a dorarse.

Paso 12

Sin equipo · Sin recipiente · Sin ajuste · Sin tiempo

Introducir una pala debajo del molde, pasar al plato de presentación y desmoldar con cuidado antes de servir.