Bresaola de cuadril con ceviche de hongos y jalea de echalottes

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bresaola de cuadril

Colita De Cuadril: 1 Unidad
Bayas de enebro: 7 Unidades
Salvia: 7 Hojas
Sal Marina: 3 A gusto
Tomillo: 2 cdas.
Romero: 2 cdas.

Ceviche de hongos y zucchini

Jugo de Naranja: 1/4 Taza
Cilantro Picado: 1 cda.
Jugo De Pomelo: 1/4 Taza
Champiñones: 10 Unidades
Zucchini: 2 Unidades
Chile: 1/2 Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: A gusto
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Portobellos frescos: 10 Unidades
Jugo De Lima: 1/4 Taza

Jalea de echalottes

Agua: Cantidad necesaria
Echalottes: 5 Unidades
Azucar: 1/2 Taza
Piel de limón: 2 Tira

Preparación de la Receta

Jalea de echalottes

- Pele los echalottes.
- Corte la piel de *limón* en pequeños cuadraditos.

- Coloque en una *cacerola* los echadotes enteros, incorpore azúcar, cubra con agua y agregue los cuadraditos de piel de *naranja*, lleve a fuego máximo y una vez que rompa hervor siga cocinando a fuego mínimo hasta que los echalottes estén tiernos.

Ceviche de hongos y zucchini

- Corte los zucchinis con piel en *brunoise*.
- Filetee los champiñones y los portobellos.
- Pique el *chile*.
- Coloque en un bowl el *zucchini*, los champiñones, *cilantro* picado, *jugo* de *pomelo*, *limón*, lima y *naranja*, por ultimo añada el *chile* y mezcle, reserve en la heladera durante 1 hora.

Bresaola de cuadril

- Procese el *tomillo* junto con el *romero*, las *bayas* de enebro, las hojas de salvia y sal marina.
- Limpie bien la colita de **cuadril**, luego acomódela en una fuente y cúbrala con las hierbas procesadas, tape con papel film y deje reposar en la heladera durante 24 horas.

Armado

- Transcurridas las 24 horas de reposo de la colita de *cuadril*, retire de la heladera y córtela en finas *fetas*, cúbralas con un separador y machaque suavemente con un martillo.
- Retire el **ceviche** de la heladera y al momento de servir condimente con aceite de oliva.

Presentación

- Acomode en una fuente las *fetas* del bresaola de *cuadril*, cubra con el *ceviche* de **hongos** y *zucchini* y decore con la jalea de echalottes.

Tips :

- **Echalottes** : Se cultiva sobre todo en Asia y Norteamérica.
- En Francia se lo utiliza para aromatizar vinos blancos y vinagres de vino tinto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bresaola-de-cuadril-con-ceviche-de-hongos-y-jalea-de-echalottes