

Buon Natale (Platos principales)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carré de cerdo

Vino Marsala: 1/2 Tazas

Azucar rubia: 100 Cantidad necesaria

Carre de cerdo: 8 Unidades

Canela en rama: 1/4 Unidad

Vinagre de Vino Blanco: 150 cc



Sal gruesa: A gusto

Pimienta Negra en grano: 10 g

Clavo De Olor: 2 Unidades

Vino cotto: 200 cc

Cascara de limon: 1 Tira

Ensalada de merluza negra y vegetales (Caponata di pesce)

Anchoas en aceite: 10 Filetes

Ajíes colorados en vinagre: 4 Unidades

Vino blanco dulce: 200 cc

Lechuga mantecosa: 2 Planta

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Aceitunas negras: 100 g

Pepinillos en vinagre: 80 g

Zanahorias: 3 Unidades

Galletas marineras con sal: 20 Unidades

Azucar: 1 cdita.

Limon: 1 Unidad

Orégano seco: 1 cda.

Alcaparras: 50 g

Vieiras: 200 g

Hojas de Perejil: Cantidad necesaria

Escarola: 1 Planta

Merluza negra: 1 k

Vinagre de Vino Blanco: 150 cc

Aceitunas verdes: 100 g

Huevos duros: 4 Unidades

Pasta al horno

Salsa Bechamel: 1 L

Hongos funghi porcini: 100 g

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Mozzarella de búfala: 100 g

Soppressata: 100 g
Huevos duros: 4 Unidades

Pasta seca Zitoni: 500 g

Salsa bolognesa

Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 150 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Carne de ternera molida: 200 g
Carne de cerdo molida: 100 g
Zanahoria: 1 Unidad
Puré de tomates: 1 L

Laurel: 2 Hojas
Apio: 2 Ramas
Puerro: 1 Tallos
Pimienta Negra: A gusto
Sal entrefina: A gusto

Preparación de la Receta

Carré de cerdo

- Comience preparando la *marinada*, en un mortero coloque los clavos de olor, los granos de pimienta, sal gruesa, azúcar rubia, cáscara de *limón* picada y la canela en rama, machaque, incorpore el vino y el *vinagre*, siga machacando y por último añada el vino cotto, mezcle bien.
- Deje al descubierto las costillas del carré, acomódelo sobre una placa y cúbralo con la *marinada*, deje reposar unos minutos.
- Pasados los minutos de reposo cocínelo en horno precalentado a fuego medio durante aproximadamente 30 a 40 minutos.

Ensalada de merluza negra y vegetales (Caponata di pesce)

- Coloque las galletas marineras en una fuente y remójelas con el vino blanco dulce, *vinagre*, unas cucharadas de aceite de oliva y sal, mezcle con las manos, espolvoree con azúcar y las *alcaparras*, mezcle nuevamente, deje reposar solo unos minutos. Cuando comiencen a ablandarse rómpalas por la mitad con las manos.
- Cocine la merluza negra al vapor.
- Blanquee las vieiras en abundante agua hirviendo con sal.
- Corte los ajíes rojos en *vinagre* en trozos.
- Corte en rodajas al bies las zanahorias previamente blanqueadas.
- Corte los pepinillos en tiras.
- Corte el *limón* en rodajas y las rodajas en cuartos.
- Corte los huevos duros en cuartos.
- Lave bien las hojas de *lechuga* y escarola, luego escúrralas y séquelas.

Salsa bolognesa

- Pele y corte la *cebolla* y la *zanahoria* en *brunoise*.
- Corte el *puerro* y el *apio* en *brunoise*.

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore la *zanahoria* junto con el *puerro* y el *apio*, cuando comiencen a ablandarse agregue la carne de *cerdo* y de *ternera*, una vez selladas desglace con vino, cuando el alcohol de evapore añada el puré de tomates, sazone con sal, pimienta y perfume con las hojas de *laurel*, cocine a fuego medio y una vez que rompa hervor termine la cocción a fuego mínimo por espacio de 2 horas.

Pasta al horno

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta al dente, luego retire y colóquela dentro de un bowl con agua helada solo unos segundos para cortar la cocción, escúrrala sobre un repasador para quitar el excedente de agua.
- Pique la *soppresata*.
- Corte los huevos duros en cuartos.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva saltee los *hongos*.

Armado

- Para el armado de la ensalada de merluza, sobre la fuente de presentación del plato forme una base de galletas, acomode encima las hojas de *lechuga* mantecosa y escarola, trozos de merluza negra, los ajíes, los cuartos de *limón*, espolvoree con *orégano*, nuevamente galletas, luego aceitunas negras y verdes, las vieiras blanqueadas, *zanahoria*, pepinillos y anchoas, repita otra capa intercalando los ingredientes, por ultimo espolvoree con hojas de *perejil*. Al momento de servir condimente con la *marinada* de las galletas y aceite de oliva.
- Para el armado de la pasta al horno, en una fuente refractaria coloque una cucharada de aceite de oliva, luego una base de salsa bechamel, una base de la pasta, huevos duros, *sopresata*, *hongos* salteados, queso rallado, *mozzarella* desgranada, salsa bolognesa, luego repita otra capa de ingredientes, termine con una capa de pasta y abundante queso rallado, cocine en horno precalentado a fuego medio hasta que el queso se gratine.

Presentación

- Presente el carré de *cerdo* sobre una fuente.
- Sirva la ensalada de merluza negra y vegetales donde la preparo.
- Sirva la pasta al horno bien caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/buon-natale-platos-principales>