

# Colita de cuadril con gremolatta

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria  
**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

### Gremolatta

**Sal:** A gusto  
**Ajo:** 2 Dientes  
**Perejil:** 1 cda.

### Guarnición

**Esparragos:** 8 Unidades  
**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria  
**Pepino:** 1 Unidad  
**Puerros:** 2 Unidades

### Varios

**Almendras tostadas picadas:** Cantidad necesaria

### Vinagreta

**Jugo de Limón:** 1 Unidad  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Vinagre de Alcohol:** 1 cda.

**Pimienta Negra:** A gusto  
**Colita De Cuadril:** 1200 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria  
**Rúcula:** 1 Taza

**Mango:** 1 Unidad  
**Sal y pimienta negra:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria  
**Almendras Tostadas:** 1 cda.  
**Gremolata:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Retire un poco de la grasa de la colita de **cuadril**.
- Condimente con sal gruesa, pimienta negra y aceite de oliva.
- Coloque sobre la parrilla bien caliente, del lado de la grasa y cocine hasta el punto deseado.

## Guarnición

- Pele los espárragos.
- Limpie los puerros.
- Condimente las verduras con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Coloque sobre la parrilla o la *plancha* a grillar de ambos lados.
- Retire los espárragos y corte en tres partes.
- Corte los puerros en láminas finas.
- Corte los extremos del pepino y frote sobre los mismos.
- Corte al bias en láminas finas.
- Pele el mango y corte en bastones finos.
- En un bowl coloque el pepino, el mango, los espárragos y los puerros

## Gremolatta

- Corte la *rúcula* en trozos.
- Pique el *perejil*.
- Pele y corte los ajos en láminas.
- En un mortero coloque los ajos, la *rúcula* y el *perejil* con sal.
- Trabaje hasta lograr una pasta.
- Agregue aceite de oliva y pimienta hasta obtener una emulsión.

## Vinagreta

- Pique groseramente las almendras tostadas.
- En un bowl coloque el *jugo de limón*, sal, pimienta, *vinagre* de alcohol, la gremolatta, las almendras y el aceite de oliva.
- Mezcle hasta emulsionar.
- Condimente la ensalada al momento de servir.

## Presentación

- Sirva la colita de *cuadril* cortada en láminas, junto a la ensalada y rocíe con la gremolatta.
- Decore con almendras picadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/colita-de-cuadril-con-gremolatta>