Colita de cuadril con salsa de cebollas y vino blanco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Colita De Cuadril: 1 Unidad
Cebollas: 6 Unidades
Pimienta Negra: A gusto
Tomillo: 1 Rama
Sal: A gusto
Vino Blanco: 750 cc
Aceite De Oliva: 30 cc

Bebida sugerida

Vino Gran Malbec 1999:

Opcional

Perejil:
Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Papa rellena con queso Cheddar y panceta crocante

Papas: 4 Unidades
Queso Cheddar: 200 g
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Sal: A gusto
Manteca: 50 g
Crema de leche: 50 cc
Panceta ahumada: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte las cebollas en fina juliana.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva selle la carne por todos sus lados
- Condimente con sal y pimienta.

- Incorpore la *cebolla* y deje rehogar.
- Vierta el vino, el *tomillo* y cocine a fuego bajo durante 1 hora.
- Agregue caldo de verduras de ser necesario.
- Filetee la carne en el momento de servir.

Papa rellena con queso Cheddar y panceta crocante

- Lave las papas, seque bien, disponga un cubo de *manteca* en la superficie, sal y pimienta.
- Envuelva con papel aluminio y cocine en el horno caliente durante 1 hora.
- Levante una tapa en cada una de las papas y ahueque.
- Reserve la pulpa de la *papa*.
- Pique finamente la *panceta*.
- Pique groseramente la *cebolla* de verdeo.
- Ralle el queso cheddar.
- En una sartén caliente con *manteca* dore la *panceta*.
- Incorpore la *cebolla* de verdeo y saltee.
- Añada la pulpa de la *papa*, la *crema* y aplaste la *papa*.
- Agregue el queso cheddar y la pimienta.
- Rellene las papas con esta preparación, espolvoree con un poco más de queso y gratine en el horno.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de carne, encima la *crema* de cebollas
- En el otro costado sirva una *papa*.
- Espolvoree con *perejil* picado y pimienta negra recién molida.
- Decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/colita-de-cuadril-con-salsa-de-cebollas-y-vino-blanco