

# Colita de cuadril rellena con ratatouille

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Tomillo:** 1 cdita.

**Berenjena:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Tomate:** 1 Unidad

**Romero:** 1 cdita.

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

**Colita De Cuadril:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ajo picado:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zucchini:** 1 Unidad

## Papines

**Sal:** A gusto

**Tomillo:** A gusto

**Romero:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Papines:** 500 g

## Salsa demiglass

**Fondo oscuro:** 200 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Limpie la carne retirando la grasa y realice un corte en forma de bolsillo.
- Pele la *cebolla* y corte en *brunoise*.
- Corte el morón rojo en *brunoise*.
- Retire las semillas de la *berenjena* y el *zucchini* y corte en *brunoise*.
- Pele el *ajo* y pique.
- Pele el *tomate* y corte *concassé*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee la *cebolla* unos segundos, condimente con sal y pimienta para que sude

- Agregue luego el *morrón* rojo, unos segundos mas tarde la *berenjena* junto con el *tomillo* y el *romero*, mezcle e incorpore el *zucchini*, el *ajo* y el *tomate*.
- Retire y coloque sobre papel film formando una línea.
- Envuelva y cierre los extremos.
- Lleve al freezer 6 horas aproximadamente.
- Retire, rellene la carne y ate.

## Papines

- Lave y cocine a la inglesa.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, dore los papines, junto con el *ajo*, el *romero* y el *tomillo*, previamente picados.

## Salsa demiglass

- Coloque en una olla el fondo oscuro y deje reducir a la mitad.
- Condimente con sal y pimienta.

## Armado

- En una sartén con aceite de oliva a fuego fuerte, selle la carne rellena de ambos lados.
- Condimente con sal.
- Termine la cocción en el horno a 180°C, 40 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y deje descansar 10 minutos aproximadamente.
- Corte en rodajas gruesas

## Presentación

- Sirva en un plato la salsa demiglass, acomode en el centro las rodajas de colita rellena con ratatouille y acompañe con los papines
- Decore con *tomillo*.

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