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 *morron* 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