Colita de cuadril rellena sobre colchón de vegetales y chimichurri



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta: 5 g
Zanahoria: 200 g
Sal: 5 g
Perejil: 30 g
Puerro: 200 Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 200 Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Queso duro: 20 g
Huevos duros: 3 Unidades
Colita De Cuadril: 800 g

Chimichurri

Sal: A gusto
Tomillo: A gusto
Ajo: 1 Diente
Pimentón: A gusto
Ají molido: A gusto
Vinagre de Alcohol: 200 cc
Agua: 100 cc
Laurel: 1 Hoja
Pimienta en grano: A gusto
Orégano: A gusto

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl los huevos duros picados, queso duro rallado, *perejil* picado, *ajo* en *brunoise*, pimienta y sal, mezcle y reserve.
- Quite la grasa de la carne y realice un corte profundo para poder rellenar.

Chimichurri

- Coloque sal en una *cacerola* con agua hirviendo, luego incorpore el *ajo* picado en *brunoise*, *ají* molido, *orégano* y *tomillo*, mezcle y agregue el *pimentón*, pimienta negra en grano y *laurel* , mezcle nuevamente y una vez que la preparación este fría añada el *vinagre* de alcohol y reserve en la heladera.

Armado

- Coloque el relleno anteriormente preparado dentro de la colita
- Una vez colocado el relleno realice un corte en el extremo de la colita de **cuadril** para que la cocción sea pareja y bride la carne para que conserve la forma.
- Rocié una placa para horno con roció vegetal y forme luego un colchón con *cebolla*, *zanahoria* y *puerro*, todos los vegetales previamente cortadas en juliana, encima acomode la colita de *cuadril* rellena y corrija con sal y pimienta, cubra con papel aluminio y cocine en horno a 180°C durante 20 minutos.
- Al terminar la cocción quite el hilo y corte la carne en rodajas prolijas.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación un colchón de vegetales y encima una *rodaja* de colita de *cuadril* rellena, salsee con el chimichurri a gusto.

Tips

Colita de cuadril

- Corte magro de *ternera*.
- Aporta gran cantidad de minerales.
- Fuente importante de vitaminas del grupo B

- Colita de cuadril rellena sobre colchón de vegetales y chimichurri

- 520 *calorías* por porción

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/colita-de-cuadril-rellena-sobre-colchon-de-vegetales-y-chimichurri