

Colita De Cuadril Rellena

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Carne

Morrón: 1 Unidad

Champiñones: 100 Gramos

Ajo: 1 Diente

Panceta ahumada: 200 Gramos

Sal y Pimienta: a gusto

Cebolla de verdeo: 1 unidad

Colita De Cuadril: 1 unidad

Orégano: 1 Pisca

Queso cuartirolo: 350 Gramos

Tomillo: 1 Rama

Guarnición

Cebolla de verdeo: 3 Unidades

Huevos: 4 Unidades

Morrón: 4 unidad

Champignones: 100 Gramos

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: a gusto

Preparación de la Receta

- Rehogar en una sartén *panceta* en lardons y champiñones fileteados hasta *dorar*.
- Agregar *morrón* rojo picado, *cebolla* de verdeo al bies, sal, pimienta y cocinar hasta que comiencen a ablandarse.
- Añadir *ajo* en láminas, *saltear* 1 minutos y dejar enfriar.
- Agregar cubos de queso cuartirolo y reservar.
- Hacer incisiones en la parte de la grasa sin cortar la carne.
- Hacer un bolsillo en la carne con ayuda de un cuchillo y rellenar bien.
- Cerrar con palillos, *condimentar* con sal gruesa, pimienta y sellar en *plancha* caliente por ambos lados.
- Pasar a una asadera y llevar a horno a 180^a Grados por 45 minutos.
- **Para la *guarnición* :**

- Cortar 2 morrones rojos en mitades de manera longitudinal descartando las semillas,
- *condimentar* con sal, aceite de oliva y cocinar en horno moderado hasta que comiencen a ablandarse.
- *Saltear* en sartén con aceite e oliva morrones en tiras, *ajo* en láminas, champiñones en cuartos, *cebolla* de verdeo al bies, *condimentar* con sal, pimienta y cocinar hasta que se ablanden
- Agregar dentro de cada marrón los vegetales salteados, 1 *huevo* y cocinar en horno hasta cuajar la clara y que la yema quede jugosa.

Para el armado :

- Servir una porción de colita de **cuadril** rellena con 1 *morrón* relleno.

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