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 180ª 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