Cuadril grillado con alioli

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bayas de enebro: Cantidad necesaria
Pimienta en grano verde, blanca, rosa y negra: Cantidad necesaria
Cuadril: 1 k
Cascara de limon: 1 Unidad
Cáscara de pomelo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Alioli

Jugo de Limón: 1 cda.
Pimienta: A gusto
Ajo: 4 Dientes
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal entrefina: Cantidad necesaria

Ensalada

Panceta ahumada en fetas: 100 g
Pan Lactal: 2 Rodajas
Sal y Pimienta: A gusto
Rúcula: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Aceto balsámico: 20 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 2 Unidades
Queso de Cabra: 100 g

Preparación de la Receta

- Coloque el enebro y los granos de pimienta dentro de un lienzo y machaque con un martillo de cocina.

- Coloque dentro de una olla con aceite de oliva y cáscara de *limón* y *pomelo*.
- Limpie la colita de **cuadril** y adobe con el aceite tibio por una hora.
- Sobre la parrilla bien caliente coloque la carne a cocinar de ambos lados hasta obtener el punto deseado.
- Pinte con el aceite durante la cocción.
- Retire y corte en porciones.

Ensalada

- Coloque las *fetas* de *panceta* ahumada sobre la parrilla a *dorar*.
- Retire sobre papel absorbente y pique.
- Corte los tomates en cuartos y retire las semillas.
- Coloque sobre la parrilla a grillar, condimentado con sal gruesa, aceite de oliva y pimienta.
- Retire la corteza del pan lactal y deje *dorar* de ambos lados
- Pinte con el aceite aromatizado.
- Retire el pan y corte en cubos.
- Corte el queso de cabra en cubos.
- En un bowl coloque la *panceta*, los tomates, el pan y la *rúcula* cortada con las manos tamaño bocado, agregue el queso de cabra y reserve.
- En un bowl prepare una vinagreta con aceto balsámico, sal y emulsione con aceite de oliva.
- Condimente la ensalada al momento de servir

Alioli

- Pele los ajos.
- En un mortero machaque los ajos con la sal entrefina, el *jugo* de *limón* y pimienta.
- Agregue el aceite poco a poco y mezcle hasta lograr una consistencia cremosa

Presentación

- En un plato sirva la carne junto con la ensalada
- Rocíe con el alioli y termine con pimienta negra

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuadril-grillado-con-alioli