Matambrito de cerdo con endibias doradas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Matambre de cerdo: 1 k
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Ciboulette frito

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Ciboulette: Cantidad necesaria

Guarnición

Sal: A gusto
Ají molido: Cantidad necesaria
Pimienta Negra en grano: 4 Unidades
Endibias: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Puré de coliflor

Manteca: 50 g
Ají molido: Cantidad necesaria
Crema de leche: 50 cc
Flores de coliflor blanqueadas: 1 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cilantro: Cantidad necesaria
Sal y pimienta negra: A gusto

Salsa agridulce

Salsa de soja: 100 cc
Jugo de Limón: 100 cc
Azucar: 100 grs.
Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

- Desgrase un poco el *matambre*, condimente con sal gruesa, pimienta negra y aceite de oliva.
- Coloque sobre la parrilla bien caliente del lado de la grasa, luego de vuelta para grillar de ambos lados.

Salsa

- Machaque los granos de pimienta con la hoja del cuchillo.
- En una *cacerola* coloque el azúcar a caramelizar.
- Agregue la salsa de soja, el *jugo* de *limón* y pimienta negra.
- Deje reducir a fuego bajo.
- Pinte el *matambre* durante la cocción con la salsa agridulce.
- Al final agregue los granos de pimienta machacados.

Guarnición

- Corte las endibias en cuartos, condimente con *ají* molido, aceite de oliva y sal.
- Coloque a cocinar sobre la parrilla o *plancha* caliente, hasta *dorar*
- Al final de la cocción pinte con la salsa agridulce.

Puré rústico de coliflor

- Pique el *cilantro*.
- Rocíe con aceite de oliva las flores de *coliflor*.
- Coloque a *dorar* sobre la pancha, retire y reduzca a puré.
- Incorpore la *manteca* y condimente con sal, *ají* molido, pimienta y *cilantro*

Ciboulette frito

- En abundante aceite caliente fría el *ciboulette*
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva el *matambre* en torre con *ciboulette* frito arriba
- Acompañe con las endibias doradas y el puré rústico de *coliflor*.
- Termine con la salsa agridulce.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/matambrito-de-cerdo-con-endibias-doradas