

Matambrito de cerdo en dos versiones con falso chucrut

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Falso chucrut

Cebollas: 2 Unidades

Azucar: 30 grs.

Ajo: 2 Dientes

Repollo colorado: 1 Unidad

Vino Blanco: 500 cc

Vinagre de manzana: 150 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Matambrito a la pizza

Albahaca: 10 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Tomillo: 1 Rama

Tomates: 2 Unidades

Echalotte: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 50 cc

Matambre de cerdo: 1 Unidad

Matambrito relleno

Pimentón dulce: 1 cda.

Salsa de soja: 100 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Panceta ahumada: 4 Fetas

Manzana verde: 1 Unidad

Matambre de cerdo: 1 Unidad

Varios

Laurel: Cantidad necesaria

Romero: A gusto

Preparación de la Receta

Matambrito relleno

- Pele la *manzana* y ralle con la parte gruesa del rallador.
- Salpimente el matambrito, distribuya encima la *panceta* y *manzana*
- Enrolle y ate con hilo de algodón.
- En un bowl mezcle salsa de soja, *pimentón dulce*.
- Distribuya sobre las brasas, debajo de la parrilla hojas de *laurel* y *romero*.
- Cocine en la parrilla comenzando por el lado de la grasa.
- Pincele la carne de tanto en tanto con la mezcla de salsa de soja con la ayuda de una rama de *romero*.

Matambrito a la pizza

- Pele los tomates corte en cubos pequeños y elimine las semillas.
- Desgrane le *tomillo*.
- Pique la *albahaca*, el *ajo* y la *échalote*.
- En un bowl mezcle el *tomate*, el aceite, el *tomillo*, sal, pimienta, *albahaca*, *ajo*, y la *échalote*.
- Cocine los matambritos sobre la parrilla comenzando por el lado de la grasa hasta que doren de un lado.
- De vuelta el matambrito, cubra con los tomates y parmesano rallado.
- Termine la cocción.

Falso chucrut

- Corte el *repollo* al medio, elimine la nervadura y corte en fina juliana.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pique el *ajo*
- En una *cacerola* de hierro disponga la *cebolla* con el *ajo* y el *repollo*.
- Cubra con el *vinagre*, la sal y el azúcar
- Agregue pimienta y el vino
- Cocine suavemente sobre las brasas durante 35 a 40 minutos o hasta que consuma el líquido.

Presentación

- Sirva una porción de cucrut en el centro de un plato y matambrito a los costados.
- Decore con *romero*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/matambrito-de-cerdo-en-dos-versiones-con-falso-chucrut>