

Pintada con manteca de hierbas en cocotte y papas galette

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pintada: 1 Unidad

Manteca: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 1 Unidad

Ajo ecrassé: 1 Dientes

Fondo oscuro de ave: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomate: 1 Unidad

Aceitunas negras: 50 g

Romero picado: 1/2 cdas.

Tomillo picado: 1/2 cda.

Guarnición

Manteca: Cantidad necesaria

Papas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el *echalotte* ciselado.
- Corte el *tomate concasse*.
- Corte las aceitunas en fina juliana
- Coloque en un bowl la **manteca** pomada, junto con el *tomillo*, el *romero* y mezcle.
- Vierta sobre papel aluminio, envuelva con forma de caramelo y lleve al freezer.
- Limpie la pintada y corte los extremos de las puntas de las alas.
- Condimente con sal y pimienta el interior.
- Ate un hilo en la cola, pase por sobre las patas y cierre por la espalda, alrededor de las alas.

Guarnición

- Pele la *cebolla* y corte en pluma.
- Pele la *papa* y ralle.
- En una sartén con *manteca* caliente, sude la *cebolla* condimentada con sal hasta que este dorada, retire y reserve.
- En una sartén pequeña con *manteca* fundida caliente, arme una cama con la *papa* rallada condimente con sal, pimienta y coloque por encima la *cebolla* reservada, cubra con *papa* rallada.
- Cocine e fuego medio 5 minutos por lado aproximadamente

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle la pintada por todos los lados y salpimente cada lado ya dorado.
- Retire, agregue materia grasa en la sartén de ser necesario y sude el *echalotte*.
- Agregue el *ajo*, las aceitunas y el *tomate*.
- Coloque en una olla junto con la pintada sellada, vierta el fondo de ave, hasta la mitad, tape y cocine en el horno a 180°C, 1 hora aproximadamente.
- Retire la pintada y agregue la *manteca* con hierbas del freezer.
- Emulsione hasta que espese.
- Retire el hilo de la pintada y corte en trozos.

Presentación

- Sirva en un plato la pintada y acompañe con la galette de *papa*
- Salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pintada-con-manteca-de-hierbas-en-cocotte-y-papas-galette>