Posta negra sobre arroz tipo risotto de coco con almendras y maíz acompañado de jugo de patilla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla Morada: 50 Cantidad necesaria

Punta de nalga: 1 Unidad

Clavo De Olor: 3 Unidades

Vino Tinto: 1 L

Pimienta en grano verde, blanca, rosa y negra: Cantidad necesaria

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Jugo de patilla

Agua: 1/2 Taza

Patilla (sandia): 1/2 Unidad

Azucar: 1/2 Taza

Risotto de maíz con coco

Queso rallado: A gusto

Arroz arboreo: 100 g

Maíz: 30 g

Cebolla larga picada: 3 cdas.

Almendras fileteadas tostadas: 2 cdas.

Vino Blanco: 1 Copa

Caldo de carne: Cantidad necesaria

Leche de coco: 1 Taza

Aceite: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Agua achiotada: 3 cdas.

Mantequilla: 50 grs.

Salteado de verduras

Panela rallada: 1 cdas.

Cebolla larga picada: 3 cdas.

Tomates: 3 Unidades

Pimienta de Jamaica: 1/2 cdita.
Salsa negra: 1 Taza
Mostaza de Dijon: 2 cdas.
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite: Cantidad necesaria
Caldo de carne: 1 Taza
Pasta de Tamarindo: 250 grs.
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Sal y pimienta blanca: A gusto
Ajíes dulces: 2 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Realice sobre la punta de nalga del lado de la grasa unas incisiones con la punta de un cuchillo, luego coloque dentro de cada incisión un clavo de olor, coloque la carne en un bowl y agregue el *ajo* y la *cebolla* previamente picadas, las pimientas y vino tinto, deje reposar en la heladera durante 8 horas.

Salteado de verduras

- En otra sartén bien caliente con aceite dore levemente el *ajo*, luego incorpore la *cebolla* morada picada y la *cebolla* larga, saltee unos minutos y agregue la *zanahoria* picada, los ajíes picados, y los tomates picados, saltee unos minutos y añada la salsa negra, mezcle y agregue la pasta de tamarindo previamente disuelta, caldo de carne, sal, pimienta blanca, pimienta de jamaica y *panela* rallada, mezcle y cocine durante 15 minutos mas
- Reserve.

Risotto de maíz con coco

- Dore las almendras fileteadas en una sartén.
- En una sartén caliente con *mantequilla* y aceite selle el **arroz**, una vez transparente cubra con el caldo, cocine a fuego lento, agregue luego de unos minutos de cocción el agua achiotada y el vino blanco, una vez que los líquidos se consuman incorpore la leche de coco, sal, pimienta, los granos de maíz cocidos, las almendras doradas y queso rallado, cocine hasta que la leche de coco se consuma, unos minutos antes agregue la *cebolla* larga picada.

Jugo de patilla

- Coloque en una licuadora la **patilla**, agua y azúcar, licue.

Armado

- Transcurridas las horas de reposo de la carne séllela en una sartén caliente hasta dejarla bien negra, séllela primero del lado de la piel
- Reserve la *marinada*.
- Una vez sellada la carne de todos sus lados colóquela en una olla junto con la *marinada* reservada, *mostaza* de dijón, sal y las verduras anteriormente salteadas, tape la olla y cocine a fuego lento hasta que la carne este tierna.

- Retire la carne de la olla, deje reposar 10 minutos y luego corte en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato un timbal de risotto de maíz con coco y dos rodajas de carne, salsee con la salsa de la cocción.
- Decore con salsa de *aguacate* y almendras tostadas.
- Acompañe con el **jugo** de *patilla* bien frió.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/posta-negra-sobre-arroz-tipo-risotto-de-coco-con-almendras-y-maiz-acompanado-de-jugo-de-patilla