

Potted Meat

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Manteca: 200 g

Dientes de ajo: 4 Dientes

Laurel: a gusto

Paleta: 3 kg

Sal: c/n

Clavo De Olor: c/n

Vino Blanco: 1/2 Taza

Nuez Moscada: c/n

Pimienta negra en granos: c/n

Tomillo: c/n

Picalilli

Agua: 1 Litro

Chauchas: 100 g

Rabanito: 1 Atado

Zanahorias: 2 unidad

Brócoli: ½ unidad

Coliflor: ½ unidad

Sal gruesa: c/n

Zucchini: 1 unidad

Salsa

Ají molido: 2 Cucharadas

Comino: 1 Cucharadas

Cúrcuma: 2 Cucharada

Agua: 500 cc

Jengibre en polvo: 1 Cucharada

Semillas De Mostaza: 3 Cucharadas

Azucar: 120 g

Coriandro: 2 Cucharadas

Dientes de ajo: 6 Cabezas

Vinagre Blanco: 500 cc

Mostaza de Dijon: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

Para el potted meat

- Cortar la carne en trozos grandes y en sartén de hierro caliente con aceite sellar por sus lados hasta *dorar*, *condimentar* con sal.
- Agregar *ajo*, *laurel*, *tomillo*, granos de pimienta, clavo de olor, nuez moscada y mezclar.
- Añadir vino blanco. , *manteca*, revolver, tapar y llevar a horno moderado 170 grados por 2 horas.
- Llevar en caliente la carne a un bowl y con ayuda de 2 tenedores deshilarla.
- Mezclar con el *jugo* de cocción y llevar a potes pequeños presionando la preparación hasta llenar.
- Completar con *manteca* fundida y llevar a frío.
- Servir con panes, picalilli y salsa

Para el picalilli

- Mezclar en un bowl *brocoli* y *coliflor* en flores pequeñas, *zanahoria* en rodajas, chauchas en
- Trozos de 2 cm, rabanitos en cuartos, zuchini en media rodajas con el 10% del peso del total de los vegetales en sal gruesa.

Para la salsa

- Calentar en una olla agua, *vinagre* de alcohol, azúcar, dientes de *ajo*, *curcuma*, *jengibre* en polvo, *aji* molido, semillas de *mostaza*, coriandro molido , *comino*, *mostaza* de dijon y cuando hierve agregar la fècula de maíz disuelta en agua y los vegetales escurridos y lavados.
- Cocinar hasta que estén cocidos y crocantes.
- Dejar enfriar en guardar en frascos en frío.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/potted-meat>