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 deshilacharla.
- 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, *ajì* 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 frìo.

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