Sobrebarriga confitada con hogao de tomates

Ingredientes

Para el Crostón de cilantro

Cilantro Picado: 1 cda.
Manteca pomada: 2 cdas.
Comino: 1 cda.
Semillas de cilantro: 1 cdas.
Migas de pan blanco: 200 grs.

Para el hogao de Tomates rojos y verdes

Tomates Verdes: 300 grs.
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Jalapeño: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 200 grs.
Comino: 1 cdita.
Color de achiote: 1 cdita.
Vinagre Blanco: 2 cdas.
Cilantro Picado: 2 cdas.
Tomates rojos: 600 g

Para la sobrebarriga

Canela: 1 Ramita
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 4 Dientes
Cebolla cabezona: 1 Unidad
Sobrebarriga: 1 k
Color de achiote: 1 cda
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Cilantro: Cantidad necesaria
Comino: 1 cdita.

Para las papas

Papas: 4 Unidades
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la sobrebarriga

- Limpiar la sobrebarrida (matambre) y colocar en una sartén.
- *Sazonar* con ramas de canela, ajos machacados, *cebolla* cabezona cortada en cuartos, ramas de *cilantro*, hojas de *laurel*, *color* de *achiote* y *comino*.
- Cubrir con aceite y confitar a fuego suave por 6 hs por lo menos, cuidar que no sobre pase los 80 grados.
- Sal pimentar.

Para el Crostón de cilantro

- Picar *cilantro*.
- Moler en un mortero (cajete) semillas de *cilantro* y *comino*.
- En un bowl mezclar miga de pan, el *cilantro* picado, las semillas molidas y *mantequilla* pomada.
- Unificar la mezcla y cubrir toda la sobrebarrida confitada.
- Llevar al horno hasta *dorar* a unos 180 grados

Para las papas

- Tornear papas intercalando el pelado y cocinar en agua con un poco de sal, reservar y utilizar como *acompañamiento*

Para el hogao de Tomates rojos y verdes

- Cortar tomates rojos y verdes en medias lunas.
- Poner a cocinar en una sartén con un poco de aceite.
- Picar y agregar troncos de *cebolla* de verdeo, *ají* jalapeño en rodajas y *cilantro* picado.
- Agregar un poco de *comino*, *vinagre* blanco y *color* de *achiote*.
- Salar.
- Reservar y acompañar la sobrebarrida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sobrebarriga-confitada-con-hogao-de-tomates