

Trittico di carni alla calabrese (Trilogía de carne a la calabresa)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Morrón amarillo: 1 Unidad

Berenjena: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidades

Morrón colorado: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Morrón Verde: 1 Unidad

Trilogía de carne

Alcauciles: 4 Unidades

Hongos secos: 20 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Marsala: 1 Taza

Peperoncino: 1 Unidad

Vinagre de vino: 3 cdas.

Cebolla: 1 Unidad

Aceitunas negras descarozadas: 50 g

Lomo de cordero: 300 g

Lomo de ternera: 400 g

Solomillo de cerdo: 300 g

Preparación de la Receta

Trilogía de carne

- Elimine el tallo y las hojas exteriores de los *alcauciles* hasta llegar a las hojas tiernas, elimine la parte superior de los *alcauciles*, abra al medio y retire la pelusa interna.
- En una *cacerola* con abundante agua con sal y *vinagre* cocine los *alcauciles* hasta que estén tiernos.

- Escurra los *alcauciles* y corte en trozos regulares.
- Remoje los *hongos* en agua, luego escurra bien y pique groseramente.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Pique groseramente las aceitunas.
- Corte el *solomillo* en trozos regulares.
- Enrolle el *lomo* de *cordero* y atraviése con palillos de madera.
- Corte el *lomo* en medallones.
- Condimente las carnes con sal, pimienta y rocíe con aceite de oliva.
- En una sartén caliente selle las piezas de carne por todas sus caras.
- Incorpore la *cebolla* picada, aceite de oliva, el *peperoncino* y deje sudar.
- Agregue las aceitunas picadas y continúe la cocción.
- Integre los *alcauciles* escurridos y cortados en trozos.
- Vierta el *vinagre* y deje evaporar el alcohol.
- Añada los *hongos*, el vino marsala y deje reducir durante unos minutos.

Guarnición

- Corte la *berenjena*, los morrones y la *cebolla* en trozos grandes.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las berenjenas unos minutos.
- Agregue los morrones, la *cebolla*, sal, pimienta, más aceite y complete la cocción.

Presentación

- En la base de una fuente sirva los *alcauciles*, encima las tres carnes con el resto de los ingredientes.
- Acompañe con el salteado de morrones, berenjenas y *cebolla*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trittico-di-carni-alla-calabrese-trilogia-de-carne-a-la-calabresa>