https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/patata-de-galicia-rellena-de-pulled-cerdo-con-reduccion-de-rias-baixas-tinto-y

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA
Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE

XUNTA DE GALICIA

Patata de Galicia rellena de pulled-cerdo con reducción de Rías Baixas tinto y gratinado de Arzúa-Ulloa

Difícil
1020 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

IXP Patata de Galicia (4 iguales, 150 g)
DOP Queso Arzúa-Ulloa (200 g)
Cebolla Morada (50 g)
Vinagre de manzana (30 ml)
1 Bolsa para hacer vacío
Sal
AOVE aceite de oliva virgen extra

Marinada:

Carne de cerdo deshuesada (paleta fresca, 800 g)
Canela en polvo (20 g)
Ajo en polvo (20 g)
Orégano (20 g)
Kimchee (50 g)
Vino tinto DO Rías Baixas (150 ml)
Bolsa vacío
Sal
Pimienta negra molida al punto

Elaboramos el marinado hirviendo Rías Baixas tinto a fuego suave hasta que reduzca a la mitad, mezclamos la carne salpimentada y con las especies, introducimos en la bolsa al vacío y añadimos el vino (ya frío) antes de cerrarla. Cocinamos a 70° C de 12,5 a 16 horas (depende del tamaño de los cortes) hasta conseguir una textura muy jugosa, deshilachamos para llenar la patata.

Para elaborar la patata, la lavamos, salamos y la asamos entera al horno a 200° C durante 30’ aproximadamente con un chorrito de AOVE.

Introducimos la cebolla morada cortada en juliana con el vinagre de manzana en una bolsa al vacío (mínimo 10 min) para encurtirla, quedará de color morado intenso y sabor encurtido.

Vaciamos las patatas y las rellenamos con la carne deshilachada (rectificada de sal y pimienta se fuera necesario), cubrimos con unos daditos de queso Arzúa-Ulloa y gratinamos al horno a 200° C durante 10’ hasta que funda/ gratine y caliente homogéneamente.

Emplatado
Emplatar la patata gratinada y poner cebolla encurtida en la parte superior.

Colma tu mesa con etiquetas de calidad
Compra aquí: www.expererienciasdecalidade.gal