

GALICIA

EXPERIENCIAS

DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñecemos
circunstan
cando esta
dunha boa
EXPERIENC

Patata de Galicia rellena de pulled-cerdo con redución de 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
reduzca a la mitad, mezclamos la carne salpimentada
introducimos en la bolsa al vacío y añadimos el vino
cerrarla. Cocinamos a 70° C de 12,5 a 16 horas (depe
cortes) hasta conseguir una textura muy jugosa, desh
patata.

Para elaborar la patata, la lavamos, salamos y la asan
200° C durante 30' aproximadamente con un chorrito

Introducimos la cebolla morada cortada en juliana co
en una bolsa al vacío (mínimo 10 min) para encurtirl
morado intenso y sabor encurtido.

Vaciamos las patatas y las rellenos con la carne de
de sal y pimienta se fuera necesario), cubrimos con u
Arzúa-Ulloa y gratinamos al horno a 200° C durante
gratine y caliente homogéneamente.

Emplatado

Emplatar la patata gratinada y poner cebolla encurtid

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