

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme
circunstan-
cando esta-
dunha boa
EXPERIENC

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

Patata de Galicia rellena de pulled-cerdo con reducción 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 (dependiendo cortes) hasta conseguir una textura muy jugosa, deshuesar la patata.

Para elaborar la patata, la lavamos, salamos y la asan directamente en el horno a 200° C durante 30' aproximadamente con un chorrito de aceite.

Introducimos la cebolla morada cortada en juliana en una bolsa al vacío (mínimo 10 min) para encurtirla y obtener un color morado intenso y sabor encurtido.

Vaciamos las patatas y las rellenamos con la carne deshuesada (añadiendo sal y pimienta si fuera necesario), cubrimos con un queso Arzúa-Ulloa y gratinamos al horno a 200° C durante 10-12 minutos hasta que esté gratinado y caliente homogéneamente.

Emplatado

Emplatar la patata gratinada y poner cebolla encurtida.

Colma tu mesa con etiquetas de calidad

Compra aquí: www.experienziashowcasesdecalidade.gal