

**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

# Pataca de Galicia Rechea de Pulled-Porco con redución de Rías Baixas tinto e gratinado de Arzúa-Ulloa

Difícil  
1020 min.  
4 pers.

## QUE NECESITO?

IXP Pataca de Galicia (4 iguais, 150 g)

Queixo DOP Arzúa-Ulloa (200 g)

Cebola Morada (50 g)

Vinagre de mazá (30 ml)

1 Bolsa plástica para facer baleiro

Sal

Aceite de oliva virxe extra

Marinada:

Carne de porco sen oso (Paleta fresca, 800 g)

Canela en po (20 g)

Allo en po (20 g)

Ourego (20 g)

Kimchee (50 g)

Viño tinto DO Rías Baixas (150 ml)

Bolsa baleiro

Sal

Pementa negra moída ao momento

Elaboramos a mariñada fervendo Rías Baixas tinto ao lume suave ata que reduza á metade, mesturamos a carne salpimentada e coas especias, introducimos na bolsa ao baleiro e engadimos o viño (xa frío) antes de pechala. Cociñamos a 70°C de 12,5 a 16 horas (depende do tamaño dos cortes) ata conseguir unha textura moi zumarenta, desfiañamos para encher a pataca.

Para elaborar a pataca, lavámola, salgamos e asámola enteira ao forno a 200°C durante 30' aproximadamente con un chorriño de AOVE.

Introducimos a cebola morada cortada en xuliana co vinagre de mazá nunha bolsa ao baleiro (mínimo 10 min) para encurtilla, quedará de cor morada intensa e sabor encortido.

Baleiramos as patatas e enchemos da carne desfiañada (rectificada de sal e pementa se fose necesario), cubrimos cuns dadiños de queixo Arzúa-Ulloa e gratinamos ao forno a 200°C durante 10' ata que funda/gratine e quente homoxeneamente.

## Para o empratado

Empratar a pataca gratinada e poñer cebola encurtida na parte superior.