

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 encurtila, quedará de cor morada intensa e sabor encurtido.

Baleiramos as patacas 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.