GALICIA
EXPERIENCIAS
DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme
circunstan
cando esta
dunha boa
EXPERIENC

Pataca de Galicia Rechea de Pulled-Porco con redución de
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 a
reduza á metade, mesturamos a carne salpimentada e
introducimos na bolsa ao baleiro e engadimos o viño
pechala. Cociñamos a 70°C de 12,5 a 16 horas (depe
cortes) ata conseguir unha textura moi zumarenta, de
pataca.

Para elaborar a pataca, lavámola, salgamos e asámola
200°C durante 30’ aproximadamente con un chorriño

Introducimos a cebola morada cortada en xuliana co
bolsa ao baleiro (mínimo 10 min) para encurtila, que
intensa e sabor encurtido.

Baleiramos as patacas e enchemos da carne desfiaña
pementa se fose necesario), cubrimos cuns dadiños d
gratinamos ao forno a 200°C durante 10’ ata que fun
homoxeneamente.

Para o empratado

Empratar a pataca gratinada e poñer cebola encurtida