

Tosta de carrilleras de cerdo al estilo buenyantar de vidal



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: vidalbuenyantar **Recetizador:** ley



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Tostar las rebanadas de pan con un hilo de aceite de oliva, las carrilleras, la salsa, y el aliño se pueden tener echo con antelacion

Descripción:

Hola amigos os presento la Tapoa con la que participo este año en las Jornadas Gastronomicas del Aceite de oliva de Mora de toledo a traves del Bar Terraza La piscina MacGuay Beach se trata de una tosta de carrilleras de cerdo sobre una salsa española enriquecida , una parmentier de patata y aliñada con un mojo verde de cilantro y perejil.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 vasos de Salsa de tomate
- 4 rebanadas de pan Viena
- Aceite de oliva virgen extra denominacion montes de Toledo
- 2 Zanahorias
- 2 Pimientos verdes
- 1 pimiento rojo
- 2 cebollas
- 1 puerro
- 500 gramos de carrillera de cerdo
- Cilantro picado
- Perejil fresco
- 3 dientes de ajo
- 2 patatas medianas
- Sal y Pimienta
- una ramita de romero
- medio vaso de vino tinto
- medio vaso de brandy
- 250ml de un brik de nata
- 40 gramos de jamón serrano

Preparación:

Paso 1

Em primer lugar limpiaremos las carrilleras de toda grasa , musculo y telillas, una vez limpias salpimentamos y las pondremos a confitar en una cazuela de barro con aceite de oliva junto a un pimiento verde y una ramita de romero. las introducimos en el horno por espacio de 40 minutos a 160 grados C° hasta que esten tiernas.

Paso 2

Picaremos toda la verdura y la pondremos a pochar en una cacerola a fuego bajo, una vez pochada regaremos con medio vaso de vino tinto y medio de brandy dejaremos reducir a seco y le agregamos 1/2 litro de agua hasta cubrir dejaremos cocer durante 20 minutos , pasado este tiempo incorporamos la salsa de tomate, rectificando de sal pimienta o azucar, si hubiera que equilibrar la salsa dejamos 5 minutos mas y pasamos por el pasapure obteniendo una salsa homogenea.

Paso 3

en un cazo ponemos agua a calentar con un poco de sal , pelamos las patatas cortamos en dados y ponemos a cocer, una vez cocidas retiramos y aplastamos con un tenedor salpimentamos añadimos un poco de nata para enriquecer el pure y terminamos emulsionado con un poco de aceite de oliva introducimos en una manga y reservamos.

Paso 4

Montaje de la tapa: tostaremos en el horno con un hilo de aceite las rebanadas de pan, con la manga haremos cinco rosetones de patata a lo largo del cotorno de la tosta, en el centro echaremos nuestra salsa española enriquecida con la salsa de tomate. recomiendo acompañar con una ensalada gourmet para refrescar . escalopamos las carrilleras en finos filetes y los ponemos encima de la salsa rellenando nuestra s tostas. por ultimo para terminar haremos un mojo verde de cilantro majando perejil picado , cilantro picado, dos dientes de ajo, sal y aceite de oliva , y aliñamos nuestras carrilleras junto unas escamas de sal maldon y un poco de jamon picado en brunoise fina.