

PNCETA CONFITADA CON COL, MAHONESA Y GUINDILLA

INGREDIENTES:

- Panceta previamente confitada.
- Repollo: las hojas más blancas: evitar nervio.
- Agua hirviendo para escaldar la berza.
- Agua fría con hielo para cortar cocción.
- Sal.
- Mahonesa 200 gramos.
- 5 guindillas.
- 2 Cucharadas de pulpa de pimiento choricero.

NOTA: las dos cucharadas de pimiento choricero se pueden substituir por pisto, pimientos asados, por ejemplo.



ELABORACIÓN:



A) DEL REPOLLO

- 1- Sumergir las hojas del repollo en agua caliente un momento.
- 2- Introducir las hojas en agua fría con hielo para cortar la cocción y sujetar la clorofila.

B) DE LA PANCETA

- 3- Una vez confitada¹, se puede guardar en el congelador. Si se saca para trabajar el producto, se le desprende el cuero, se hacen pequeños trocitos y se fríe, reservando para utilizar como decoración.
- 4- Se termina por envolver la panceta con la col.
- 5- Se sirve y o hace la presentación sobre la mahonesa con 5 guindillas pasadas por la túrmix.

NOTA: en caso de no disponer de las cortezas del cuero para decorar, se

¹ Confitar es la acción de cocinar un alimento en aceite caliente con el recipiente tapado para lograr su cocción sin que se dore. Generalmente, se utiliza en ajos, cebolletas, pescados, etc. Para realizar la técnica para confitar es muy importante la temperatura del aceite, no debe sobrepasar los 90°C, ni ser menor a los 70°C. El alimento se cuece lentamente hasta que se ablande, bien tapado para que no tome color. Antiguamente se realiza este procedimiento con el fin de conservar los alimentos, las carnes se frían intensamente en su propia grasa y luego se guardaban en botes cubiertos de grasa. También se usa el verbo confitar cuando se bañan de azúcar a las frutas o semillas, o se cuecen en almíbar. A las frutas confitadas se les llama Confitura.



puede substituir por un crujiente de cebolla o similar...



VINO TINTO RESERVA IZADI SELECCIÓN 2001

Bodegas Izadi nos presenta este vino de Rioja (España), creado a partir de uvas Tempranillo y Graciano y presentado en formato 0,75 L

Izadi Selección 2001:

Tipo: Vino tinto reserva.

Productor: Bodegas Izadi.

Denominación de origen: Rioja (España).

Uvas: Tempranillo y Graciano.

Botella: 0,75 L

Valoración: Joven, aromáticamente intenso, denso y potente en boca, y con un gran potencial de envejecimiento. Así es Izadi Selección.

Envejecimiento: Envejecido durante 20 meses en barricas de roble francés (75%) y americano.

Graduación: 14,0%

Temperatura de servicio óptima: Entre 16°C y 18°C