

PALETILLA DE LECHAZO RELLENA DE BOLETUS

INGREDIENTES:

- Paletilla de cordero.
- Hongos/ boletus troceados.
- Sal, pimienta.
- AOVE.
- 3-4 cucharadas soperas de nata.
- Puñadito de pan rallado.



ELABORACION



- 1- Se deshuesa la paletilla.
- 2- PREPARACIÓN DEL RELLENO
 - Se trocean g los boletus si son frescos.
 - Se doran los ajos.
 - Se saltean los hongos/ boletus y se salpimientan.
 - Se añade un puñadito de pan rallado.
 - Se pasa esta mezcla por el Termomix
- 3- Se vierte la pasta de boletus sobre la carne.
- 4- Se brida la pieza
- 5- Se marca al fuego en una sartén antiadherente.
- 6- En un recipiente con un “pelin de agua” se deposita la paletilla.
- 7- Se introduce al horno previamente calentado a 200 grados durante 45 minutos.
- 8- Con la grasa que sobra de marcar la pieza se hace un desgraseado con un poquito de vino, y un poquito de agua.
- 9- Se deja reducir y se añade una nuez de mantequilla...
- 10- Se saca la pieza y se trocea presentándola con la reducción de vino.





VINO TINTO CIRSION 2007.

96 Puntos Peñin.

92+ Puntos Parker.

Nota de cata Cirson 2007: Color cereza intenso. Aroma muy tostado con matices de fruta confitada. En boca es cálido, espirituoso, excelente acidez, taninos abundantes y dulces.

Un gran rioja de última generación, elaborado con uvas de viñedos privilegiados. Pero, especialmente, un vino que constituye todo un proyecto para la bodega, Bodegas Roda, quienes elaboran este vino de una forma especial, seleccionando acuradamente aquellos racimos que ya han sido "criados" en la misma cepa de forma natural. Con este procedimiento, consiguen un vino especialmente sedoso sin que su paso por la madera le robe frutuosidad.