

MORRO DE TERNERA CON CRUJIENTE DE PUERRO A LA VIZCAINA

INGREDIENTES:

- Morro de ternera
- Sal.
- Ajo.
- Laurel.
- Cebolla.
- Un par de clavos.

PARA LA VIZCAÍNA:

- 3 cebollas partidas en juliana fina.
- 2 dientes de ajo.
- Aceite.
- 3 cucharadas de pulpa de pimiento choricero.
- 4 tomates frescos o una lata de tomate entero troceado.
- Sal y pimienta.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION



MORRO:

Se cuece, por una parte el morro de ternera con el laurel, la cebolla y un par de clavos.
Se reserva parte caldo de cocción en nevera (se gelifica debido a los colágenos en suspensión) .
Se trocea en dados de 1 cm.



PARA LA VIZCAÍNA:

- Se doran dos dientes de ajo y se reservan.
- Se pican tres cebollas en juliana muy fina y se sofríen en una cazuela.
- Se le añaden a la cebolla los 2 dientes de ajo dorado.
- Al preparado se incorporan las 3 cucharadas de pulpa de pimiento choricero y el morro previamente troceado.
- Se salpimienta.
- Se le añaden 4 tomates frescos o una lata de tomate entero.
- Se deja cocer a fuego no muy fuerte (chup, chup, chup).





PARA EL CRUJIENTE DE PUERRO:

- Se lava el puerro.
- Se trocean en juliana haciendo bastoncitos finos.
- Se introducen en agua muy fría.
- En una sartén se vierte bastante aceite y se calienta a fuego fuerte.
- Se escurren los puerros y se fríen hasta que queden dorados y crujientes.

PRESENTACIÓN:

Se emplata, dejando de base el morro y coronando con el crujiente de puerro.



VETUS 2008

Tinto

D.O. Toro, Bodegas Vetus

Vista: Cereza granate bien cubierto

Nariz: Fruta negra en confitura, regaliz, torrefactos, anisados, café

Boca: Bien constituido, sabroso, goloso, equilibrado, tanino expresivo, acidez presente que aporta viveza. Buena persistencia Temperatura de servicio: 16° C