

ALETA DE TERNERA RELLENA

INGREDIENTES: 6 personas

Una hermosa aleta de ternera abierta.
Una malla.

SALSA DE VERDURAS

- 1 Tomate.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Cebolla picada.
- 3 Zanahorias.
- Sal. Pimienta. AOVE
- Pizquita de romero.
- Pizquita de orégano.
- Vaso de vino blanco
- 2 hojas de laurel.
- 3 dientes de ajos.
- Vayas de pimienta en grano.
- Sal.
- Agua, la necesaria.

PARA EL RELLENO

- ½ Bote de aceitunas.
- 50 gramos de nueces.
- 60 gramos de ciruelas deshuesadas/ o pasas de Corinto.
- Carne picada.
- 6 lonchas de jamón/ beicon.
- Pimientos de piquillo.
- Huevos cocidos.

PARA LA GUARNICIÓN

- 3 Manzana reinetas.
- Nuez de mantequilla
- Azúcar moreno.
- Zumo de un limón.
- Frutos rojos.
- Ciruelas pasas deshuesadas.



ELABORACION:



Se parte de comprar una aleta de ternera abierta, para poder rellenarla.

ELABORACIÓN DE LA SALSA DE VERDURAS

Se pica la cebolla, el tomate, el ajo, las zanahorias, y se reservan hasta que se haya terminado de sellar la aleta de ternera.

Cuando ésta ya está lista, se deposita en el fondo de la olla a presión.

Seguidamente, se vierte un poquito de aceite en el fondo, se incorporan las verduras, las hierbas aromáticas, el vaso de vino, el agua necesaria, y las bayas de pimienta.

Se cierra la tapa, y se pone la olla a fuego fuerte durante 3 minutos.

A continuación, se programan 20 minutos a fuego de potencia media-baja.

Cuando se ha terminado el proceso de cocción, y la olla se ha enfriado suficientemente, se abre.

En una fuente, se deposita la aleta para que enfríe y se le pueda quitar la malla.

Se trituran las verduras.

La salsa obtenida, se pasa por el chino y se pone al fuego para reducción.

Obtenida la consistencia deseada, se lleva al punto de sal y se vierte a una salsera.

ELABORACIÓN DEL RELLENO

- Se cuecen tres huevos. Se pelan y se trocean en cuatro partes cortando en sentido longitudinal.
- Sobre la aleta abierta, se extienden los pimientos de piquillo, las aceitunas cortadas, el huevo y la carne aliñada (con beicon/y o papada, opcional).
- Se superponen las lonchas de jamón y se incorporan las ciruelas pasas, así como las nueces troceadas.
- Se da forma el rulo de aleta de ternera.
- Se introduce en la malla o se brida.
- Finalmente, se pasa por harina y se sella en una rustidera a fuego fuerte.

ELABORACIÓN DE LA MANZANA

Se descorazona la manzana. Se pela y se hacen gajos.

En una sartén, a fuego medio, se derrite una nuez de mantequillas, se vierte el azúcar moreno, el zumo de limón y se dejan caramelizar las manzanas.

Al final, se añaden las ciruelas pasas y se reservan hasta el emplatado donde se pueden incorporar frutos rojos para dar color.

PRESENTACIÓN:

La aleta se corta en rodajas y se napa con la salsa de verduras presentándose en una fuente.

Al lado la salsera.



En un bol de cristal, la escarola, aliñada con AOVE, miel y vinagre de Módena y granada madura.
En otro cuenco, la manzana y las ciruelas pasas caramelizadas.

NOTA:

También se puede hacer la presentación en plato individual.
Se sirven dos medallones de aleta rellena, se napa con salsa y se acompaña de escarola con granada de una parte y de manzana con frutos del bosque en otra.



VIÑA PEDROSA Reserva 2009

Tinto.
D.O. Ribera del Duero.
Vista: Rojo picota / oscuro / intenso / opaco / lágrima densa
Nariz: Complejo / aromas frutales / notas ahumadas / notas especiadas / notas de crianza / madera / notas tostadas / notas minerales / elegante
Boca: Estructurado / carnosos / denso / concentrado / taninos nobles / envolvente / equilibrado / fresco.