



GASTRONOMÍA Y UNA PIZCA DE ALGO MÁS

Un espacio para los amantes del mundo culinario



Escalopes de ternera en salsa de azafrán con Cornicabra DOP Montes de Toledo.



Con esta receta participo en el concurso de la [Denominación de Origen Montes de Toledo](#) con aceite de oliva virgen extra de la variedad de aceituna **Cornicabra**.

La aceituna Cornicabra es una de las variedades más utilizadas en España, se da mucho en el centro de la península ibérica como Toledo.

El aceite de Cornicabra de los Montes de Toledo es más estable que el de otras variedades debido a que posee un gran porcentaje de ácido oleico y antioxidantes, especialmente polifenoles. Que hace que sea muy saludable: previene las enfermedades cardiovasculares, enriquece las células y las fortalece siendo un elixir de juventud.

España es la primera productora del mundo en aceite de oliva. Según la calidad del aceite se pueden distinguir distintos tipos de aceite de oliva:

- Aceite de Oliva Virgen Extra: es el aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de las aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. Con excelentes características de sabor y aroma



GASTRONOMÍA Y UNA PIZCA DE ALGO MÁS

Un espacio para los amantes del mundo culinario



- Aceite de Oliva Virgen: aceite obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos con buenas características de sabor y aroma
- Aceite de Oliva: contiene aceites de oliva refinados y aceite de oliva vírgenes o vírgenes extra.

La variedad toledana de Cornicabra es ideal para fritos, cebiches, salteados de carnes, moluscos, patatas al horno, estofados, verduras con especias, masas de pizza, empanadas, churros, rosquillas, para degustar en crudo con pan...



Contiene amplia variedad de aromas y sabores como son de fruta verde, manzana, ligero picor y amargor, resulta apreciado tanto en España como en otros países.

Ya metidos en la cocina de aromas y sabores vamos con la receta.

Ingredientes:

2 escalopines de ternera

1 vaso de vino blanco

1 cebolla blanca

1 diente ajo

1/2 vaso de aceite de aceite de oliva virgen extra de la variedad Cornicabra de Toledo

5 hebras de azafrán

5 brotes de soja

pimienta, sal

1 vasos de agua

5 aceitunas negras sin hueso en rodajas

1/4 de repollo



granos de comino

Elaboración:

Cortamos en juliana la cebolla y el ajo. Ponemos a calentar en una cazuela grande 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra cornicabra de la DO Montes de Toledo, cuando esté caliente agregamos la cebolla y el ajo, bajando el fuego y rehogando las hortalizas.

Mientras cortamos en juliana el repollo y en una sartén con una cucharada y media de aceite de oliva virgen extra cornicabra lo rehogamos también agregándole sal al gusto. Cuando comience a cambiar de colore el repollo bajamos el fuego y agregamos 3 cucharadas soperas de vino blanco y dejamos que se vaya cociendo.

A continuación ya dorada la cebolla agregamos el resto del aceite de oliva virgen extra, esperamos unos segundos y a continuación agregamos los escalopines de ternera y rehogamos. A continuación vertemos el resto del vino blanco, salpimentamos al gusto y por último agregamos el agua.

Dejamos cocinar unos 25 minutos a fuego muy lento.

Si vemos que el repollo se hace, espolvoreamos unos granos de comino y retiramos del fuego reservándolo.

A media cocción vamos a agregar el azafrán y los brotes de soja, mezclamos bien. Una vez hayan transcurridos los 20 minutos retiraremos los escalopines en una fuente y reservamos. Ahora pasamos la salsa por un chino. Volvemos a poner en la cazuela la salsa y agregamos las aceitunas negras en rodajas y por último los escalopines de ternera. Mezclamos bien con mucho cuidado y continuamos con el fuego muy lento 10 minutos más.

Por último montamos el plato con los escalopines, salseados con la salsa de azafrán al aceite de cornicabra y [el chucrut rehogado en aceite de oliva virgen extra de la DO Montes de Toledo con cominos](#).

Espero que os guste.