



Atrapada en mi cocina

PASTEL DE PARMENTIER Y CARRILLERAS DE TERNERA AL VINO TINTO CON GELATINA DE ACEITE DE OLIVA



Un nombre demasiado largo para una receta que en realidad no tiene mucha dificultad, aunque sí que es un poco laboriosa, puesto que se compone de tres elaboraciones. Tenía claro que quería preparar una receta donde el protagonista fuese el aceite de oliva, y, aunque esta gelatina le aporte un sabor exquisito al resto de la preparación, estéticamente no resalta mucho en la composición. Mi idea era hacer una capa de gelatina, y así lo hice, pero después comprobé que iba a resultar demasiado pesado una capa de un grosor considerable de gelatina, por lo que decidí deshacer la capa en lascas y decorar es pastel con él. Desde el [Consejo Regulador de la D.O. Montes de Toledo](#) nos retaron a preparar una receta con uno de sus aceites de la variedad Cornicabra y ésta ha sido mi propuesta.





Atrapada en mi cocina



Atrapada en mi cocina

INGREDIENTES:

- Para las carrilleras (receta vista en [La Cocina de Monis](#)):
- 500 gr, de carrilleras de ternera (las mías ya venían troceadas)
- 2 cebollas
- 2 ajos
- 2 puerros
- 2 zanahorias
- 1/2 pimiento rojo
- 2 tomates
- 1/4 de vaso de coñac
- 2 vasos de vino tinto
- 2 o 3 vasos de caldo de carne o agua (la cantidad final dependerá del grado de cocción de la carne)
- 1 guindilla de cayena
- Unos granos de pimienta negra
- 1 ramita de romero
- Sal
- Un poco de mantequilla, unos 25 gr.
- AOVE D.O. Montes de Toledo
- Para el parmentier de patatas:
- 2 o 3 patatas
- Un poco de mantequilla
- Un poco de leche
- Sal
- Pimienta
- Para la gelatina de aceite de oliva:
- 100 gr. de aceite de oliva, variedad Cornicabra, D.O. Montes de Toledo
- 4 hojas de gelatina





Atrapada en mi cocina

PREPARACIÓN:

Lo primero que haremos será preparar la gelatina de aceite de oliva, para ello introducimos las hojas de gelatina en agua fría y dejamos que se hidraten durante unos diez minutos. Mientras, calentamos el aceite de oliva, no en exceso, y cuando las hojas de gelatina se hayan hidratado las sacamos y escurrimos el exceso de agua e introducimos dentro del aceite de oliva, removemos bien hasta que se deshaga e introducimos en un molde rectangular, aunque si luego lo vais a hacer lascas como yo, la forma del molde será lo de menos. Esperamos que se enfríe e introducimos en el frigorífico para que cuaje.



La carne también nos llevará sus horas. Por lo que tanto la gelatina como las carrilleras las haremos con unas horas de antelación, incluso podemos hacer la carne el día anterior, al igual que la gelatina. Lavamos bien la carne, y le quitamos la grasa y enharinamos. Sofreímos en una olla con unas cucharadas de aceite durante unos minutos. Sacamos y reservamos, añadimos un poco más de aceite y añadimos la verdura cortada, menos el tomate, y rehogamos durante unos quince minutos (le añadiremos un poco de sal). Después de ésto añadimos el tomate rallado y rehogamos durante cinco minutos más. Añadimos entonces las carrilleras, el vino, el coñac y el caldo, también la guindilla, la pimienta y el romero.

Lo dejamos cinco minutos a fuego fuerte para que se evapore el alcohol y después bajamos a fuego medio o bajo, y dejaremos unos dos horas y media o hasta comprobar con el cuchillo que la carne es traspasada por éste con facilidad. Sacamos la carne, añadimos la mantequilla y batimos toda la salsa. Introducimos de nuevo la carne dentro de la olla.



Atrapada en mi cocina



Mientras se nos hacen la carne y cuaja la gelatina coceremos las patatas con piel. Una vez que pinchemos y estén tiernas sacamos y pelamos con cuidado. Machacamos con la ayuda de un tenedor, añadimos la mantequilla, un poco de leche, sal y pimienta, removemos hasta obtener un puré. Para montar el plato pondremos una capa de carne en el fondo, dentro de un aro de emplatar, después una capa de puré, y por último coronamos con las lascas de gelatina de aceite de oliva. Decoramos con una ramita de romero. Acompañamos con la salsa.



Si os gusta este tipo de carne el plato os parecerá delicioso, y además es una buena opción para estas fiestas también.

Feliz lunes.

Lidia.