

# Sukaldaritza Tailerrak Cursos de Cocina



### Carrilleras de ternera a la vainilla con patata y piña

**Nº** Personas

4 personas -60'

#### **INGREDIENTES**

1dl de aceite

2 cebollas

2 puerros

2 chalotas

2 zanahorias

1 copa de brandy

¼ de oporto

½ de vino tinto

1 rama de vainilla o canela

1 litro de caldo

Agua y sal

Media piña pequeña

200 gr de patatas



#### **ELABORACIÓN:**

- -Limpia y corta las verduras en juliana.
- -Póchalas a fuego lento con la mitad de aceite.
- -Sazonamos la carrillera y la doramos a fuego vivo con el resto del aceite. Una vez doradas retiraremos del aceite, de la sartén y la flameamos con el brandy.
- -Agregamos a continuación el oporto y el vino tinto. Dejar reducir y añadir la pulpa de la rama de vainilla. Incorporaremos también la verdura pochada. Rehogamos bien.
- Agregamos la mitad del caldo y otro tanto de agua hasta que se cubra la carrillera.
- -Dejamos cocer a fuego lento hasta que este blanda, si lo hacemos en la olla, lo dejamos 45 minutos desde que sube la olla.
- Las sacamos de la olla, trituramos la salsa y la ponemos a reducir a fuego lento hasta que tenga el espesor deseado.
- Para la guarnición: pelamos las patatas y la piña. Intentamos hacerlos del mismo tamaño y grosor.
- Pochamos la patata, sacamos y escurrimos. Marcamos en una sarten antiadherente la piña y las patatas.
- Presentamos la carrillera acompañada de las patatas y piña, salseamos por encima.

### Bocaditos de ángel

**Nº** Personas

4 personas -40'



500 gr de almendras

500 gr de azúcar glass

6 yemas de huevo

1 huevo batido

1 lata de cabello de ángel



- -Molemos muy fino las almendras y mezclamos en un cuenco con el azúcar.
- Añadimos poco a poco las yemas.
- -Amasar hasta obtener una masa compacta. Formar bolitas del mismo tamaño y rellenarlas con una porción de cabello de ángel.
- -Volver a moldearlas hasta que queden redondas, con cuidado de que el cabello de ángel no se salga.
- Colocarlas sobre una placa de horno engrasada y las pincelamos con huevo batido.
- Los introducimos al horno a 230 grados hasta que estén doraditos.



### Pudding de cabracho

**Nº** Personas

4 personas -60'

#### **INGREDIENTES**

500 ml de nata

2 filetes de cabracho

Gambas

**Pimienta** 

50 ml de tomate

50 ml de kepchup

6 huevos



#### **ELABORACIÓN:**

- Quitamos la piel de los filetes de cabracho, troceamos y reservamos.
- Pelamos las gambas y troceamos.
- En un bol mezclamos los ingredientes y mezclamos con la batidora.
- Los echamos en el recipiente donde lo vamos a realizar.
- Metemos el recipiente en la olla y dejamos 10 minutos desde que sube.
- Si lo hacemos al baño maría ponemos en una bandeja con agua caliente con antelación.
- -Metemos en el horno el molde y dejamos 40 minutos desde coge temperatura, 180 grados.



Costilla asada con vermut rojo

Nº Personas

4 personas -80'

#### **INGREDIENTES**

1 tira de costilla

4 patatas medianas

2 cebollas medianas

2 copas de vermut rojo

Aceite

Sal



- -Precalentar el horno a 180 grados.
- Pelamos las patatas a la panadera y la cebolla en juliana.
- En una fuente horneamos las patatas y la cebolla troceada, salamos y reservamos.
- Salamos la costilla y la colocamos encima de las patatas.
- Añadimos las dos copas de vermut rojo y un poco de agua.
- Metemos al horno una hora aproximadamente, y aumentamos el tiempo según lo dorada que nos guste.
- Servir con las patatas con las que se ha realizado la costilla.
- Se pueden añadir patatas fritas, por si no gustan las patatas con la salsa.





### Strudell de manzana

Nº Personas

4 personas -45'



6 manzanas reineta

pasas

mantequilla

Pasta filo

Azúcar

Canela en polvo





- Hidratamos las pasas y a precalentar el horno a 180 grados.
- Picamos las manzanas en tacos.
- En una sarten echamos unos 100 gr de mantequilla a derretir.
- -Una vez derretida, añadimos las manzanas a pochar, junto con un par de cucharada de azúcar.
- Dejamos que poche, una vez pochada añadimos las pasas y rehogamos un par de minutos.
- Añadimos canela en polvo y reservamos.
- Extendemos la pasta filo en dos bloques, en un paquete hay 12 laminas, separamos la mitad para el strudell.
- Rellenamos por la mitad con el relleno que hemos hecho. Enrollamos con un brazo de gitano y al horno 180 grados unos 20 minutos aproximadamente.
- Lo consumimos templado, acompañado con helado de vainilla por ejemplo.







## SONDIKAKO UDALA