

GASTRONOMÍA

Dificultad: media
Preparación: 55 minutos
Cocción: 45 minutos
Para 4 personas



ENSALADA DE ALUBIAS CON COSTILLAS DE CORZO



Javier Chozas, Jefe de cocina
Escuela de Hostelería de Toledo

ALUBIAS PINTAS

Ajo 1 diente machacado
Tomillo 1 pizca
Sal 5 gr
Aceite de oliva 25 gr
Alubias 400 gr

Agua 3 l
Laurel 1 hoja
Cebolla 1 unid.
Clavo de olor c/s

COSTILLAS DE CORZO

Costillas de corzo 250 gr
Pimentón dulce 50 gr
Ajo machacado c/s
Comino c/s
Tomillo c/s

Aceite de oliva 100 ml
Vinagre 35 ml
Vino blanco 50 ml
Huevo cocido 2 unid.

VERDURITAS

Cebolla morada 100 gr
Zanahoria laminada 100 gr
Pimiento verde 100 gr
Pimiento rojo 100 gr
Tomate 150 gr
Patata 100 gr

ADEMÁS

Aceite de oliva v.e. 300 ml
Vinagre de Módena 75 ml



Alubias pintas

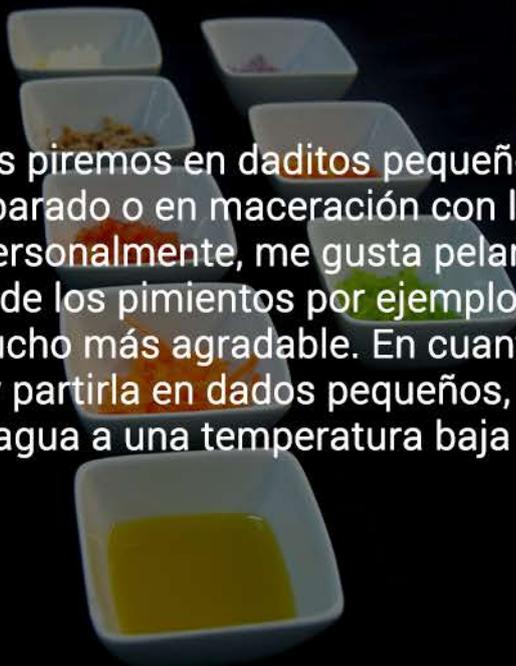
Poner el día antes en agua fría con una pizca de sal a rehidratar la legumbre. Una vez hidratada, poner el agua de su hidratación y el resto de ingredientes en una cacerola desde frío a cocer muy lentamente. Dejar cocer una hora y media, transcurrido este tiempo escurrir y reservar las judías refrescándolas para cortar su cocción.





Verduritas

Todas las verduritas las preparamos en daditos pequeños, los cuales mantendremos por separado o en maceración con la vinagreta hasta el momento de su uso, personalmente, me gusta pelar todas las verduras para evitar la piel dura de los pimientos por ejemplo. Es muy sencillo y a la hora de comer será mucho más agradable. En cuanto a la patata será tan sencillo como pelarla y partirla en dados pequeños, los cuales coceremos después al vapor o en agua a una temperatura baja para evitar que pierda la forma.







Costilla de corzo

Para las costillas, cortar por unidades y mezclar con todos los ingredientes la noche antes, estas se maceraran y tendrán un sabor mucho más intenso y especiado. Marcar en una sartén en el momento de su uso y servir calientes.

Los huevos si están sin cocer, solo es necesario introducirlos desde agua fría con sal y vinagre, cuando rompan a hervir dejar 12 minutos de cocción y refrescar. Picarlos y reservar hasta el momento de su uso.





Aliño

Quitaremos la corteza al queso y lo rallaremos muy finamente, una vez rallado colocar este junto con los otros ingredientes de la vinagreta en una jarra y batir enérgicamente. Recordar que las vinagretas son poco estables, por lo que deberemos de batirla justo antes del momento de su uso.



Presentación

En un plato con profundidad disponer en el siguiente orden los ingredientes. Primero las judías, después las hortalizas de una en una, dejando la zanahoria laminada para la parte superior. Sobre todas las hortalizas colocar la costilla, junto con la patata cocida alrededor, para terminar colocar las costillas junto con el huevo picado y la zanahoria laminada. Ahora solo queda aliñar y degustar esta fantástica ensalada que para este tiempo en el que estamos viene idónea.





Para maridar

Vino variedad Cabernet.



VOR-TX AMMUNITION



PUNTAS BARNES TSX



PUNTAS BARNES TTSX


borchers



www.borchers.es

Los proyectiles **BARNES** de cobre son apreciados por muchos cazadores y tiradores profesionales. Los cartuchos **BARNES VOR-TX** (National Rifle Association). Al impactar con proyectil **TTSX** con punta de penetración. Precisión extrema. C

BARNES®

OPTIMIZED FOR YOUR TARGET™



Munición metálica BARNES VOR-TX

LO MÁS LETAL

(sin plomo) son famosos en todo el planeta por ser la elección preferida de profesionales. Sus prestaciones de balística y balística terminal son insuperables. Han sido premiados como mejor producto 2011 en USA por la NRA. Su efecto duplican en expansión su diámetro. Cartuchos disponibles en España en formato plástico. Combinan una expansión rápida y controlada, facilitando la caza. Cartuchos disponibles desde el 243 W al 338 Win Mag.

