



BOCADILLO DE TERNASCO DE ARAGÓN CON QUESO FRESCO Y ACEITE DE VAINILLA



DIFICULTAD: DIFICIL



INGREDIENTES:

- 600g. de falda de Ternasco de Aragón
- 400 g. de queso fresco
- 200 g de escarola
- 100 g de tomate pelado
- 1 vaina de vainilla Bourbon
- 200 g. de aceite de girasol
- 2 barras de pan gallegas

Para el aceite de vainilla: Abrir la vaina de vainilla, rascarla introduciendo su contenido en el aceite junto a la vaina e infusionarla en la thermomix a 65º durante 20 minutos y reservar.

Envasar la falda de ternasco al vacío con dos cucharadas de aceite de vainilla y cocinar al vapor durante 12 horas a 75º.

Sacar de la bolsa y escurrir el jugo. Deshuesar la falda y rustir en una sartén antiadherente.