



PASTEL DE TERNASCO DE ARAGÓN CON MELOCOTÓN



DIFICULTAD: MEDIA



INGREDIENTES

- Tajo bajo de Ternasco de Aragón
- 1 Cebolla
- 6 Cucharaditas de vino rancio
- 1 Puerro
- 3 Zanahorias
- 2 Hojas de laurel
- Sal
- Pimienta
- Melocotón
- Orejones de melocotón

ELABORACIÓN

Precalentar el horno durante 10 min. a 180 grados y, mientras tanto, preparar la carne tal y como se explica a continuación: cortar cada tajo bajo de Ternasco de Aragón en 2 piezas, salpimentar y añadir un chorrito de vino rancio.

Introducir los dos trozos de carne junto con las verduras troceadas y una hoja de laurel en una bolsita hermética de horno. Cerrar la bolsita e introducirla en el horno durante 45 min. Para hacer más cantidad, repetir la operación y hacer más bolsitas como ésta.

Una vez transcurrido el tiempo de horno, sacar las bolsitas y dejarlas reposar - sin abrir - durante 20 min. más. Una vez transcurrido este tiempo, abrir las bolsitas y deshuesar los tajos bajos sin romperlos. De manera que quede todo en una pieza.

Preparación de la salsa: triturar las verduras de las bolsitas y pasarlas por el colador. Poner al fuego y añadir un poco de agua o caldo de verduras al gusto hasta que le dé un hervor.

Emplatar de la siguiente forma: colocar una base de melocotón cortado en taquitos - natural si es posible - y una segunda capa de tajo bajo de Ternasco de Aragón deshuesado. Finalmente, añadir una tercera capa de orejones de melocotón y bañar con la salsa de verduras. ;)