

¿Y si lo
realmente
esencial
fuera lo que tenemos
más cerca?



#Vuelvealoesencial



Comparte
el secreto

Alimentos
de Aragón

financian:



Costillas de Ternasco de Aragón IGP a la plancha con pisto y patata asada

DEL RESTAURANTE AGUAS VIVAS DE BELCHITE (ZGZ)



Ana Belén González. Chef del Restaurante Aguas Vivas

ingredientes:

PISTO

- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 calabacín
- 300 g de tomate. Puede ser al natural

- triturado o utilizar uno tamizado que ya venden en conserva sin pieles ni pepitas
- Aceite de oliva Molino Alfonso (Belchite)
- Pimiento negra recién molida
- Sal

elaboración:

Pelar los dientes de ajo y picarlos bien finitos. Pelar la cebolla y picarla no demasiado pequeña. Lo ideal es que sea en cuadraditos similares a como partiremos después los pimientos. Poner una cazuela a fuego suave con aceite de oliva, suficiente como para cubrir el fondo justito. Añadir los dientes de ajo picados y la cebolla, y dejar que se cocinen poco a poco, removiendo de vez en cuando.

Mientras, limpiar bien los pimientos con agua fría y córtalos en cuadraditos. Añadirlos a la cazuela cuando la cebolla haya estado cocinándose 15 minutos. Cocinar todo junto a fuego suave durante 10 minutos más. Lavar el calabacín y córtalo en cubitos. En caso de utilizar tomate natural, se puede partir en cuadraditos o bien rallarlo.

Transcurridos los 10 minutos, añadir el calabacín junto con el tomate y un poquito de sal. Cocinarlo todo a fuego lento, removiendo de vez en cuando, durante unos 35-40 min hasta que las verduras alcancen una textura tierna sin deshacerse. Rectificar de sal en caso de que sea necesario. Reservar.

ingredientes:

PATATA ASADA

- Patatas de Belchite
- Pimiento negra molida o pimentón
- Sal y aceite de oliva Molino Alfonso (Belchite)

- Hierbas aromáticas (tomillo, orégano)
- Un manojo de perejil fresco (a ser posible)

elaboración:

Untar la placa de horno o el recipiente que prefiramos con aceite de oliva. Lavar las patatas sin pelar, frotándolas bien para eliminar todos los restos de tierra. Partir en dos mitades, salpimentar y añadir las hierbas aromáticas (tomillo y orégano). Colocar las patatas en la placa del horno con la piel hacia arriba, de forma que la cara con las especias quede impregnada en el aceite.

Introducir en el horno, ya caliente, y lo dejamos a 180° C entre 25 y 35 minutos (dependiendo del tamaño de las patatas). Transcurrido ese tiempo, con la ayuda de un palillo comprobaremos si están bien hechas. La piel se debe desprender con facilidad.

ingredientes:

COSTILLAS

- 5 chuletas y costillas de Ternasco de Aragón IGP por ración
- Sal

elaboración:

Añadir sal y poner a la plancha entre 4 y 5 minutos por cada lado para que salgan al punto.

Emplatar junto con la patata y el pisto.



#Vuelvealoesencial