



Chef
Vicente Patiño
GAMBRINUS

CODILLO A LA ESPAÑOLA



INGREDIENTES

- Codillo de Cerdo
- Harina
- Aceite de Oliva
- Bouquet Garni
- Salsa de Tomate

INGREDIENTES ADOBO

Aceite De Oliva, Ajo, Laurel, Tomillo, Zumo De Limon, Sal, Vino Tinto, Pimienta, Brandy, Nata, Fondo Oscuro.

Un Brunoise De Zanahoria, Puerro, Ajo, Laurel, Tomillo y Cebolla.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Dejar el codillo a macerar durante 24 horas aprox, escurrir, sazonar con sal y pimienta blanca, enharinar y freír o dorar, reservandolos aparte.

A continuación en el mismo aceite, rehogar la brunoise de verdura e incorporar la carne.

Flambear con brandy y vino tinto y a continuación, adicionar el fondo oscuro y el adobo, cocinando hasta que este tierno y por ultimo echar un cordon de nata para refinar la salsa.

RESTAURANTE GAMBRINUS BOCADI

Pza. Escultor Adsuara, 4
12003 Castellón
Tel. 964 23 33 56

