



## CANELONES DE RABO DE TORO DE PAJUNA POR KARRA ELEJALDE



### INGREDIENTES

- 200 gr. Aceite oliva
- 2 cabezas de ajo
- 4 cebollas
- 2 puerros
- 1 rama apio
- 5 zanahorias
- 1 kg tomate
- 15 gr. Pimentón picante
- 20 gr. Pimentón dulce
- 5 chorriceros
- 5 hojas de laurel
- Una pizca de tradición
- 10 kg rabo de vaca Pajuna
- 5 litros de vino tinto
- 5 litros de agua
- 5 gr. Pimienta negra
- 50 gr. Sal

- Poner en la salsa 0,8 gr. De agar-agar por cada 100 gr. De salsa

### **ELABORACIÓN:**

Lo que haremos será un sofrito tradicional con el aceite, el ajo, las cebollas, los puerros, el apio... todo bien picadito.

A continuación le metemos el rabo de vaca Pajuna y freímos un poco. Añadimos el tomate y la sal y dejamos que sofría bien.

Cuando esté bien sofrito añadimos el vino tinto y dejamos reducir a 1 tercera parte de su volumen y añadimos el agua. Dejamos a fuego suave durante 3 horas para que quede una carne muy blanda.

Sacamos el rabo de toro y desmigamos. Por otro lado trituramos la salsa y colamos por chino fino. Trituramos el rabo de vaca con un poco de la salsa para obtener una masa homogénea.

Para la elaboración del canelón lo que haremos será cocer la pasta wantun en agua durante 15 segundos y rellenar con el rabo de vaca Pajuna.



PAJUNA

## HAMBURGUESA ORIGINAL



### INGREDIENTES

- 800 gr carne picada de pajuna
- 100 gr espárragos trigueros
- 100 gr jamón serrano
- 60 gr queso de cabra
- 1 yema de huevo
- 4 huevos de gallina
- 15 ml aceite de oliva
- 15 gr sal marina

### ELABORACIÓN:

Para la hamburguesa utilizamos la cadera, textura y sabor intenso, que debemos picar más bien gruesa para que no se apelmace. Es muy importante mezclar y no amasar la carne con la sal, dividir en 4 bolas de 200 gr. cada una y dejar reposar al menos una hora así al asar la hamburguesa no se desmorona.

Ligamos la yema del huevo con una pizca de sal y el jamón serrano cortado en taquitos y lo dejamos reposar en frío, mientras, escaldamos unos minutos los espárragos trigueros quedando al dente.

A continuación los enfriamos en agua helada, escurrimos y secamos muy bien, procedemos a cortar los espárragos en brunoise, mezclamos todo y reservamos. Asar las 4 hamburguesas en la plancha, parrilla o sartén, a temperatura alta, de tal manera que la grasa se caramelize.



PAJUNA

## ROSCA DE TERNERA PAJUNA, MOSTAZA Y PARMESANO



### INGREDIENTES

- 300 gr tapa de ternera
- 100 gr mostaza antigua
- 50 gr yogur
- 75 gr parmesano
- Rúcula
- 300 gr pepinillo
- 1 rosca de pan

### ELABORACIÓN:

Comenzaremos salpimentando la ternera.

A continuación marcaremos la pieza de ternera en una sartén, por todos sus lados, a fuego fuerte y la terminaremos horneando 10 minutos en el horno. Dependiendo del punto deseado de la carne, se podrá bajar a 5 minutos en el horno, tras los cuales dejamos enfriar y reservamos.

Mezclamos bien la mostaza y el yogur para obtener un resultado homogéneo. Rallamos el parmesano lo más fino posible y laminamos los pepinillos a cuchillo o maquina si se dispone de ella.

Una vez enfriada la ternera, fileteamos de nuevo de un grosor lo más fino posible. Para el montaje de la rosca, extenderemos en la parte inferior del pan, el yogur de mostaza, encima

colocaremos las hojas de rúcula, los finos filetes de ternera pajuna, las lascas de parmesano y los pepinillos.

Horneamos la rosca unos 3 minutos aproximadamente para que el pan resulte crujiente.



## ALBÓNDIGAS DE TERNERA PAJUNA



### INGREDIENTES

- -1,5 kg rabo de ternera
- -500 gr cuello de ternera
- -500 gr carne picada
- -3 cebollas
- -1 puerro
- -1 zanahoria
- -3 dientes de ajo
- -1 pimienta roja
- -2 pimientos secos
- -1 l de vino tinto
- -Sal
- -Pimienta
- -Harina
- -Aceite de oliva

### ELABORACIÓN:



Para estas albóndigas melosas de ternera Pajuna, parmentier de patata y pasta de trigo duro pondremos en una cazuela tres o cuatro cucharadas de aceite, añadimos los trozos de rabo y el cuello de ternera salpimentadas. A continuación doramos y retiramos del fuego.

En ese mismo aceite pochamos las verduras, añadimos el vino tinto y reducimos a la mitad. Incorporamos la carne, cubrimos de agua y dejamos cocer alrededor de 4 horas a fuego lento.

Deshuesamos y deshacemos la carne, y mezclamos con la picada de ternera. 250 ml de salsa triturada y pasada.

Hacemos las albóndigas y las freímos. Podemos acompañar con 250 gr de pasta puntalette y una parmentier.



PAJUNA

## COSTILLAR DE VACA PAJUNA EN BBQ



### INGREDIENTES

- 500 gr costilla de vaca pajuna.

#### Para la Barbacoa:

- 150 gr panceta ibérica salada.
- 250 ml agua.
- Cebolla.
- 500 ml vino tinto.
- 150 gr miel de flores.
- 50 gr tomate concentrado.
- 50 gr mostaza inglesa.
- Pimentón de la vera.
- 75 ml vinagre de arroz.
- 75 ml vinagre jerez.

### Para el babaganush:

- 2 Berenjenas
- Zumo de lima
- Sal
- Pimienta blanca
- 100 ml AOVE

### ELABORACIÓN:

Para la BBQ cortaremos la panceta en dados gruesos a fuego lento para extraer su grasa. Mientras, picamos y rehogamos la cebolla con un toque de Aceite de Oliva en la grasa de la Panceta.

Ponemos a cocer la Panceta y el caldo que resulte será el que aportaremos a la Salsa.

Con la cebolla pochada, incorporamos el vino y esperamos a que se evapore el alcohol, añadimos la miel y dejamos reducir. Añadimos ahora el resto de ingredientes, reducimos y reservamos.

Salpimentar las costillas de Pajuna y utilizar una bolsa al vacío junto con nuestra salsa barbacoa. Sellamos completamente, y metemos en el Roner a 67°C durante 40 horas u hornear a 160°C durante Hora y media.



PAJUNA