

TRINXAT DE COL / SOLOMILLO CON ARROZ

INGREDIENTES

750 gr de col verde de invierno (repollo) cortado en trozos regulares
70 gr aceite de oliva virgen extra
2-3 dientes de ajo
150 gr de panceta de cerdo cortada en dados (opcional)
100 gr de agua
Sal
500 gr de patatas cortadas en trozos
1 butifarra negra (opcional)
180 gr de arroz
300 gr agua
2 solomillos de cerdo (de 350-400 gr cada uno)
2 cucharadas de extracto de buey o salsa de soja
2 pellizcos de pimienta negra recién molida
1 ½ cucharadita de pimentón dulce
1 cucharadita de hierbas aromáticas
½ cucharadita de caramelo líquido
10 gr de zumo de limón
6 flameras individuales (anchas y bajas)



ELABORACIÓN :

1. Trocee la mitad del repollo programando **8 seg./ vel. 4**. Retire a un bol y trocee la otra mitad programando **8 seg./ vel. 4**. Retire al mismo bol.
2. Ponga en el vaso el aceite y programe **3 min./ Varoma/ vel. 1**
3. Incorpore los ajos y programe **3 seg./ vel. 5**. Con la espátula, baje los restos de ajo de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.
4. Agregue la panceta y programe **5 min./Varoma/vel.1**. Mientras tanto, añada a cada flamera 30 gr de arroz, 50 gr de agua y un pellizco de sal, remueva con una cucharita y tape cada flamera con papel de aluminio. Envuelva con film transparente los solomillos sazonados con el extracto de buey, la pimienta, ½ cucharadita de pimentón dulce, las hierbas, el caramelo, 10 gr de aceite y el zumo de limón. Cierre bien los envoltorios y colóquelos en el recipiente Varoma. Coloque la bandeja Varoma con las flameras sobre el recipiente, tape y reserve. La tapa del Varoma debe quedar bien ajustada, de lo contrario se escapará el vapor y no se cocerá en el tiempo establecido.
5. Añada al vaso la col, el agua y la sal. Sitúe el Varoma en su posición y programe **35 min./ Varoma/ vel.1** y una vez transcurridos 15 minutos introduzca las patatas por el bocal.
6. Acabado el tiempo, retire el Varoma sin abrir. Mientras sirva el trinxat en una bandeja de servir. Abra el Varoma y vuelque cada flamera en un plato, retire el film de los solomillos y reserve los jugos. Corte el solomillo en rodajas y sirva en cada plato junto al arroz y sirva en una salsera el jugo de la carne.