

## COLITA DE CUADRIL A LA FRANCESA CON PAPAS ASADAS RELLENAS CON CREMA DE ESPINACA



### INGREDIENTES:

- 6 papas medianas y uniformes, limpias y secas
- 3 cucharadas de Aceite Copisi
- ½ cucharadita de eneldo fresco y picado
- ½ taza de crema de leche
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 1 cucharada de queso crema untable
- 1 paquete de espinacas congeladas ya cocidas y picadas
- ½ taza de queso parmesano rallado
- 1 colita grande de cuadril
- 4 dientes de ajo machacados
- 200 g de champiñones
- ½ pote de crema de leche
- Sal y pimienta
- 4 cucharadas de Aceite Copisi
- 2-3 cucharadas de coñac
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 cucharada de vinagre

### PREPARACIÓN:

*Precalentar el horno a 200°C. Colocar en una fuente o asadera las papas con su piel y rociarlas con las 3 cucharadas de Aceite Copisi; sazonar y hornear de 50 a 60 minutos, o hasta que estén blandas. Retirar las papas del horno, dejar enfriar y cortarles una pequeña rebanada de la parte superior de cada papa, vaciarlas un poco y rellenarlas con la mezcla preparada con eneldo, queso crema, espinacas*

**COPISI**  
*Scelto*

*crema, sal, pimienta y nuez moscada. Disponer las papas nuevamente en una fuente para horno, espolvorear con el queso y llevar a horno medio hasta que gratine la superficie. Para preparar la colita, colocar Aceite Copisi en una cacerola, dejar que tome temperatura y rehogar allí los champiñones fileteados. Cuando hayan absorbido el líquido que desprenden, añadir la crema, sazonar con sal y pimienta, cocinar 5 minutos más y reservar. Sazonar la colita (sin grasa ni nervaduras) con sal y pimienta, dorar en un poco de Aceite Copisi a fuego muy fuerte, flamearlo con coñac, disminuir el fuego, cocinar durante 10 minutos y retirar. Agregar a la sartén una cucharadita de azúcar y una cucharada de vinagre y cocer la colita unos minutos más. Verter la salsa de crema y champiñones y calentar todo junto, raspando el fondo de la sartén para aprovechar bien el jugo de la carne. Si se desea obtener una crema más fina, pasarlo por batidora. Por último, cortar la colita en rodajas y servirla cubierta con la salsa bien caliente y las papas rellenas.*

**COPISI**  
*Scelto*