

PICANTONES A LA CERVEZA CON PATATAS AL "CALIU"**INGREDIENTES**

2 picantones partidos por la mitad
 sal y pimienta
 1 cebolla
 1 zanahoria
 1 puerro
 1 chalota
 1 ramito compuesto (perejil, tomillo y romero)
 375 cc de cerveza "trapista" o de abadia
 250 cc de caldo flojo
 1 cucharada de mostaza a la antigua
 1-2 cucharadas de allioli
 4-8 patatas lisas y de medida similar
 aceite, sal y pimienta
 Unas cucharadas de allioli y ajos tiernos y perejil picados o salsa verde o hiervas aromáticas o romesco o picadillo de setas y cebolla
 Allioli: 1 diente de ajo + 1 cucharada de agua fria + 1/2 cucharada de zumo de limón + 1 yema + sal, pimienta + 125 cc de aceite.

PREPARACIÓN

Laminar las verduras, atar el ramito y condimentar los picantones. Cortar las patatas a rodajas de 1 y 1/2 cm y pintar la parte cortada con aceite, sal y pimienta. Hacer ell allioli y mezclar unas cucharadas de con los ajos tierno y el perejil y napar los cortes con el preparado.



Retornarles su forma original echar un hilito de aceite por encima y envolverlas con papel

de aluminio untado con mantequilla. Colocarlar en un recipiente para horno y hornear con los picantones hasta que estén tiernas.

Poner un fondo de aceite en una cazuela de fondo grueso y sellar los picantones empolvados con un poco de harina, retirarlos y, seguidamente, añadir a la cazuelas las verduras y sofreirlas hasta que cojan un poco de color. Reincorporar los picantones, la cerveza y el ramito. Tapar y hornear con la piel hacia abajo a 180° unos 35m., darles la vuelta y continuar la cocción 10m. más destapado para que la piel coja color. En su punto retirar de la cazuela, desengrasar los jugos de la cocción, añadir el caldo y un poco de fécula, dar un hervor, colar, retornar a la cazuela, añadir la mostaza y comprobar la condimentación, incorporar los picantones y mantener a fuego lento unos minutos.

Para servir, retirar los picantones de la olla, mezclar el resto de allioli con la salsa. Disponer en una bandeja de servir los picantones y la salsa, y alrededor las patatas.