

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1/2 Kilogramo de cuello de ternasco de Aragón.

1/2 Kilogramo de huesos y tajo bajo de ternasco de Aragón.

Foie

Nata

Canela, cacao, naranja, romero, tomillo, y armañac.

Sal y pimienta



## Royal de cuellos de Ternasco de Aragón con su propia Civet

Hacemos una royal con los cuellos del ternasco con una cocción de 24 horas a baja temperatura

Los deshuesamos para retirar la carne, con esa carne haremos la farsa tradicional de la cocina francesa, con una besamel de nata, trufa, foie y añadiremos trufa rallada., armañac, pimienta y sal.

Una vez compactada la farsa de royal de ternasco la distribuimos en pequeños moldes compactos, lo envolveremos con el redaño propio del cordero, con él le daremos forma de bombón y lo marcamos en la sartén, la otra parte fundamental de este plato es la salsa civet, hecha con huesos de ternasco, con las partes más sabrosas, como es el tajo bajo, para ello lo tendremos 5 horas a 150 grados en una olla en el horno, con especias diversas: canela, cacao, naranja, pimienta, romero, tomillo, rehogamos todo ello en la sartén con un poco de armañac.

Emplatamos y decoramos, para refrescar colocamos unos encurtidos ecológicos de la zona.