

BIBLIOTECA



Una codiciada pieza también en la cocina

# El Jabalí, cocina y sabores

José de Grado/Editorial El Solitario

**EL JABALÍ**  
**COCINA & SABORES**  
ANNE GRUET



Este es el segundo libro de cocina de caza de Editorial Solitario, después de El Corzo, cocina y sabores, editado ya hace algunos años. Son las traducciones de los libros de cocina de Editions de Montbel, París, Francia.

El libro contiene un ramillete de recetas tradicionales y originales para cocinar la más codiciada pieza de caza de nuestros montes, hábilmente dividido en tres partes: las paradas de caza, comidas y cenas refinadas. Las recetas se explican a fondo, junto con deliciosas historias de caza e ilustraciones antiguas.

## Recetas

### En salsa

Caillettes de jabalí adobado al côté de Beaune  
Civet de jabalí con champiñones  
Estofado de jabalí  
Goulasch de jabalí  
Jabalí agridulce  
Jabalí al chocolate  
Jabalí al coñac  
Jabalí con salsa moscovita  
Jabato adobado a la pimienta  
Paletilla de jabalí a la cazadora  
Paletilla de jabalí marinada al oporto

### A la parrilla

Brochetas con miel y vinagre de frambuesa  
Chuletas de jabalí a la San-Huberto  
Jabato en espetón  
Solomillos de jabalí al sirope de arce

### Charcutería

Cecina de jabalí  
Mousse de hígado de jabalí  
Paté de jabalí

### Platos familiares

Baeckeoffe de jabalí  
Estofado con castañas, en cascara de calabaza  
Hojas de col rellenas  
Jabalí con polenta de castañas  
Jabalí en salsa de tomate  
Jamón de jabalí con lombarda  
Lasaña de jabalí  
Mousaka de jabalí  
Parmentier de jabalí  
Tajín con miel y almendras

### En costra

Brioche de jabalí con naranja  
Jabalí empanado con pan de especias  
Paletilla de jabalí en costra de pan  
Pastel de jabalí  
Rotf de jabalí sobre costra de avellanas, con manzanas y anís

## EL CORZO

COCINA & SABORES

JACQUES REDER



## JABALÍ CON SALSA

### MOSCOVITA

CORTAR en finas rodajas las zanahorias, las chalotas, la cebolla y el ajo. Freír las rodajas durante dos minutos en el aceite, removiendo constantemente. Agregar el tomillo, el laurel, el clavo, el vino y el vinagre. Tapar y cocinar a fuego lento durante 30 minutos. Dejar enfriar y retirar el aceite restante.

Frotar la pata con sal, y ponerla en un plato hondo. Verter el contenido del adobo frío por encima y dejar macerando en el refrigerador durante 4 días, volteando la carne con regularidad.

Retirar la pierna de la fuente y escurrir. Pasar el adobo por el chino, reservando el líquido y las especias. Precalentar el horno a temperatura 6 (200°C).



Freír la panceta sin añadir grasa. Añadir la pata y dorarla en la grasa de tocino. Pasar a una fuente para hornear, y cubrir con la marinada hasta la mitad. Colocar en el horno y hornear 50 minutos, dando la vuelta a la carne a mitad de cocción. Cubrir con papel aluminio y cocinar una hora y diez minutos.

Remojar las pasas en agua tibia durante 10 minutos, y después escurrir. Mezclar la Maizena con dos cucharadas sopas de agua fría. Tostar los piñones en una sartén.

Retirar la pata del horno y mantener caliente. Verter el caldo de la cocción, el adobo restante y las hierbas aromáticas en una cacerola. Reducir a la mitad a fuego alto. Pasar esta salsa por el chino y ponerla en un cazo. Salpimentar y agregar el vino de Madeira, las pasas, los piñones y la Maizena disuelta. Espesar a fuego alto, removiendo constantemente. Retirar del fuego. Cortar la carne y servir, con la salsa por separado.

Cenas refinadas

64

Para 12 personas:

- 1 pata de jabalí de 3 kg
- 250 g de panceta
- 50 g de pasas
- 1 cucharadita de Maizena
- 15 cl de vino de Madeira
- 50 g de piñones
- 30 cl de aceite
- 1 ramita de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 3 clavos de olor
- 1,5 l de vino blanco
- 50 cl de vinagre
- sal, pimienta

Adobo:

- 3 zanahorias
- 3 chalotas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo



Preparación: 40 min.

Adobo: 4 días

Cocción: 3 h.

Cenas refinadas

65

**Características:**

**Autora: Anne Gruet**

**Editorial Solitario, 2013**

**Tamaño: 15 x 23 cm**

**Nº de páginas: 96 páginas**

**Encuadernado en rústica con solapas. Cosido con hilo.**

**Precio de venta al público: 22 euros**

**Información y pedidos:**

**Editorial Solitario**

**c/ Isla Timor 6, bajo C**

**28034 Madrid**

**Teléfonos: 913582521 / 626728584**

**Correo electrónico: es@editorialsolitario.es**

**www.editorialsolitario.es**