

# GASTRONOMÍA



# Láminas de pierna de jabalí con cremoso de verduras y chutney de vainilla



**Javier Chozas (Escuela de Hostelería de Toledo)**  
Consultas y sugerencias: [chefjavierchozas@hotmail.com](mailto:chefjavierchozas@hotmail.com)



## **INGREDIENTES:**

***Láminas de pierna de jabalí marinado:*** ajo, 1 diente / cebolla, 2 unid. / zanahoria, 1 unid. / pierna de jabalí, 400 g / sal, 5 g / orégano, 5 g / aceite de oliva, 25 g / vino tinto, 100 ml / vinagre de Módena, 20 ml / bayas de pimienta y enebro, 5 unid.

***Carpacho de fresas:*** fresas, 100 g / zumo de limón, 2 gotas / sal Maldon, c/s.

***Cre moso de verduras:*** harina, 50 g / leche, medio litro / mantequilla, 50 g / espinacas, 35 g / judías verdes, 35 g.

***Chutney de vainilla:*** vainilla, 5 g / cebolla, 50 g / aceite, 10 ml / manzana, 50 g / vinagre de Módena, 10 ml / azúcar, 50 g.


***Además:*** brotes variados.

## **PREPARACIÓN:**

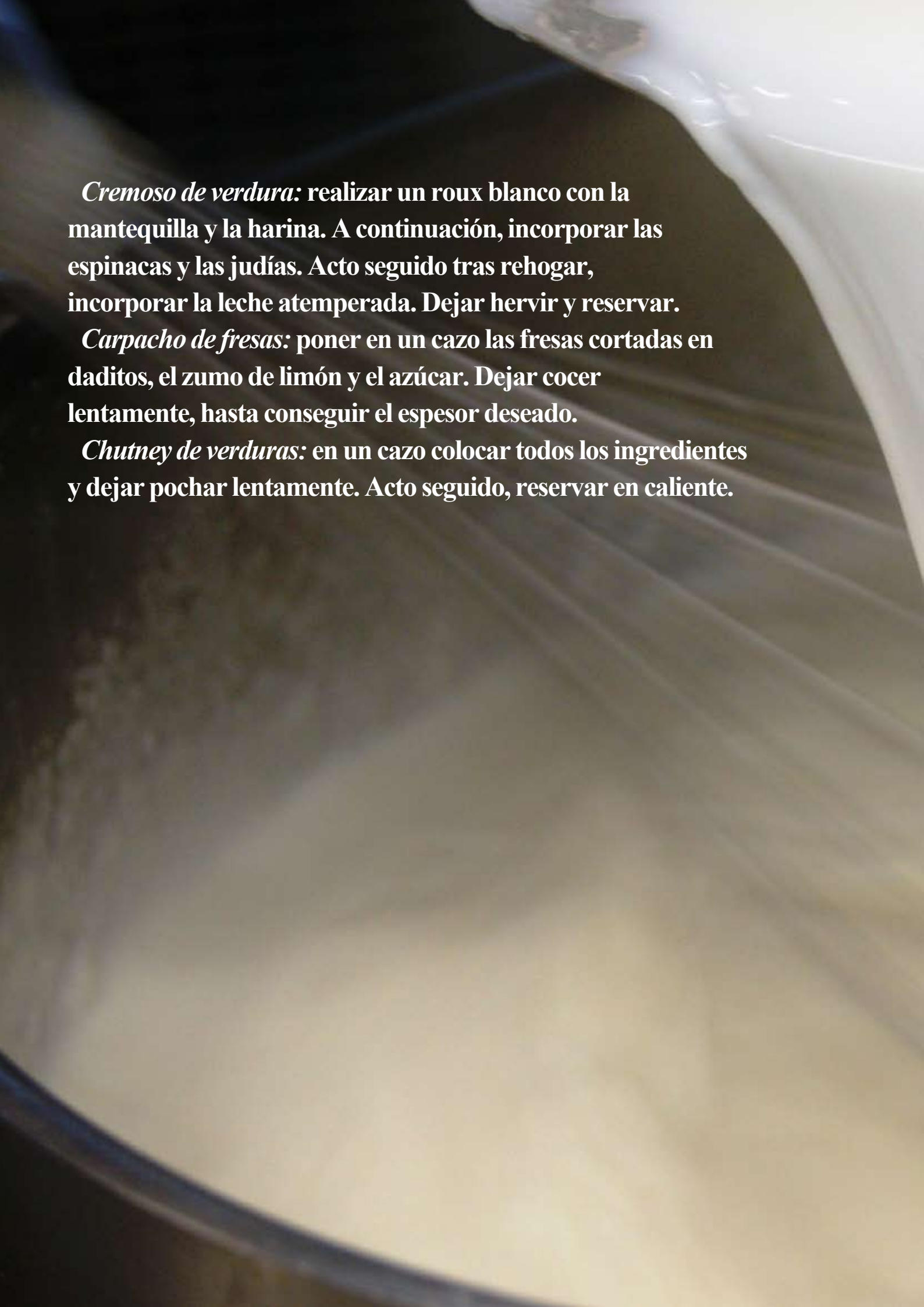
***Láminas de pierna de jabalí:*** cortar las raciones de pierna de jabalí e introducir en la marinada compuesta por todos los ingredientes descritos en la receta. Dejar macerar durante un periodo aproximado de 12 horas, según tamaño.

Una vez marinado, sólo quedara escurrirlo y marcarlo en la plancha a temperatura alta con aceite de oliva virgen extra.





**Dificultad: baja**  
**Preparación: 20 minutos.**  
**Cocción: 10 minutos.**  
**Ingredientes para 6 personas.**



***Cremoso de verdura:*** realizar un roux blanco con la mantequilla y la harina. A continuación, incorporar las espinacas y las judías. Acto seguido tras rehogar, incorporar la leche atemperada. Dejar hervir y reservar.

***Carpacho de fresas:*** poner en un cazo las fresas cortadas en daditos, el zumo de limón y el azúcar. Dejar cocer lentamente, hasta conseguir el espesor deseado.

***Chutney de verduras:*** en un cazo colocar todos los ingredientes y dejar pochar lentamente. Acto seguido, reservar en caliente.









### **PRESENTACIÓN:**

**En un plato llano, poner el cremoso de verduras, después el carpacho y el chutney de vainilla. Sobre éste, marcar el jabalí y extenderlo. Agregar sal Maldon al finalizar y decorar con unos brotes de tomillo.**

***Para maridar: vino tempranillo. □***