

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



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. □