

# GASTRONOMÍA



El jabalí es en estas fechas uno de los protagonistas más perseguidos, su carne con una imagen renovada ante el consumismo cinegético actual, se hace con un gran puesto en los platos de autor y de alta cocina, donde preside en estos meses junto a la carne de ciervo en las cartas internacionales de los grandes restaurantes. Nosotros hemos elegido una de sus más jugosas piezas a elaborar.

# PRESA DE JABALÍ CON PRALINÉ DE AVELLANA

Javier Chozas



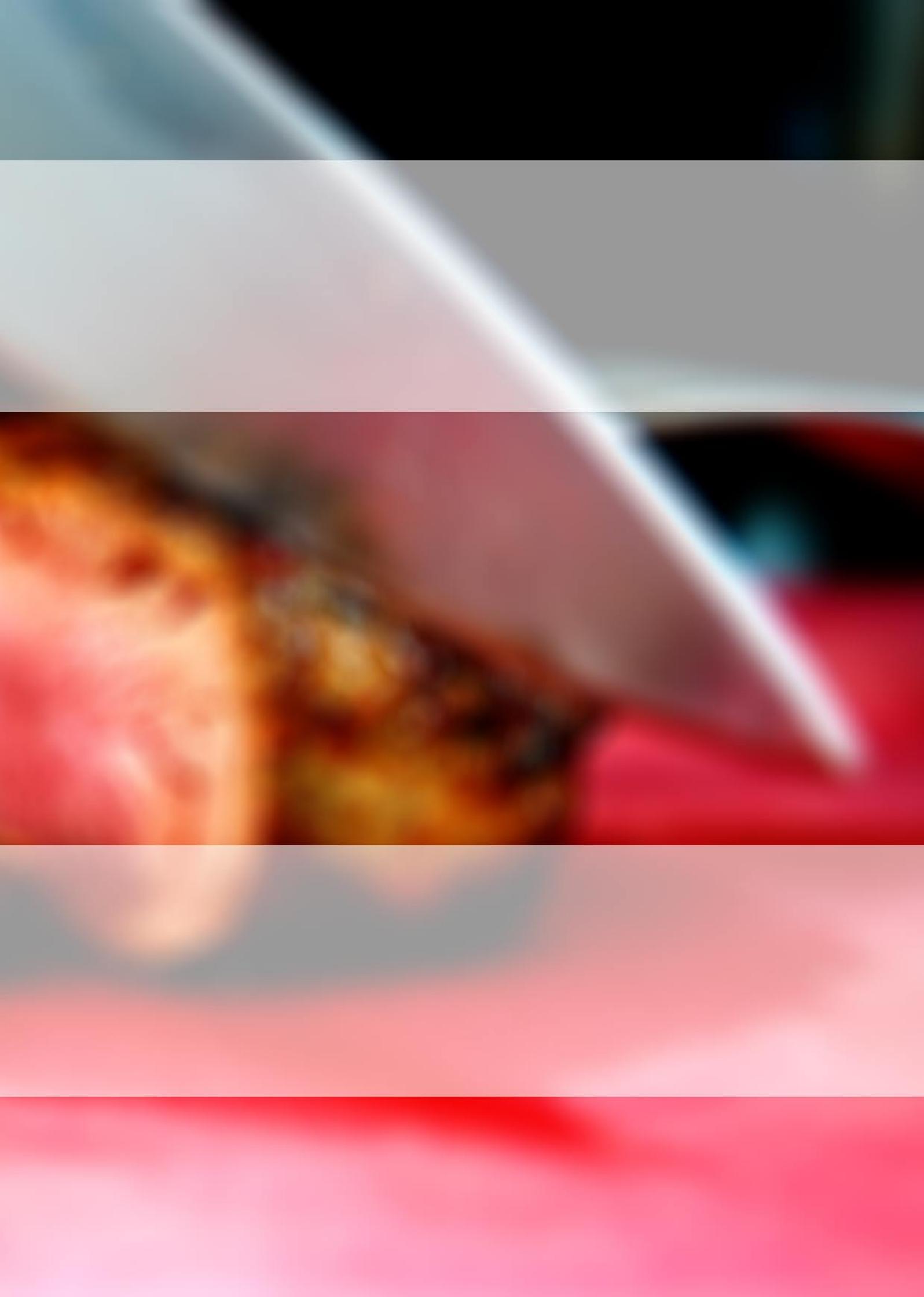
## INGREDIENTES

Preso ibérica de jabalí 2 kg  
Pimentón dulce 2 cucharadas  
Tomillo 3 gr  
Romero 3 gr  
Sal c/s

Vinagre de vino blanco 50 ml  
Vino blanco 100 ml  
Aceite de oliva v.e. 200 ml  
Ajo 2 dientes  
Cominos 1 gr

Patata confitada 2 unid.  
Pimiento rojo 2 unid.  
Azúcar 100 gr  
Avellanas 200 gr  
Nata 100 ml

Berros 5 unid.  
Fondo de jabalí 2 l  
Pasas 50 gr  
Zumo de naranja 50 ml



# GASTRONOMÍA



## **Presa de jabalí adobada**

Limpiar la pieza de grasas y nervios, una vez saneada introducir en el adobo durante 48 horas. Para la elaboración del adobo solo es necesario mezclar todos los ingredientes citados en el siguiente orden. Aceite, vinagre, ajo picado, pimentón, tomillo, romero, sal y vino, batir enérgicamente y reservar en el refrigerador.



# GASTRONOMÍA



## Asadillo de pimientos

Introducir en el horno los pimientos con aceite y sal por encima, durante 25 minutos a 160°C. Una vez dorados, sacar del horno y tapar con aluminio. Esto hará que la piel de los pimientos se desprenda sin problema. Para finalizar, pelarlos y despepitarnos, cortar en tiras y macerar en su jugo, aceite de oliva y aceite con cominos.

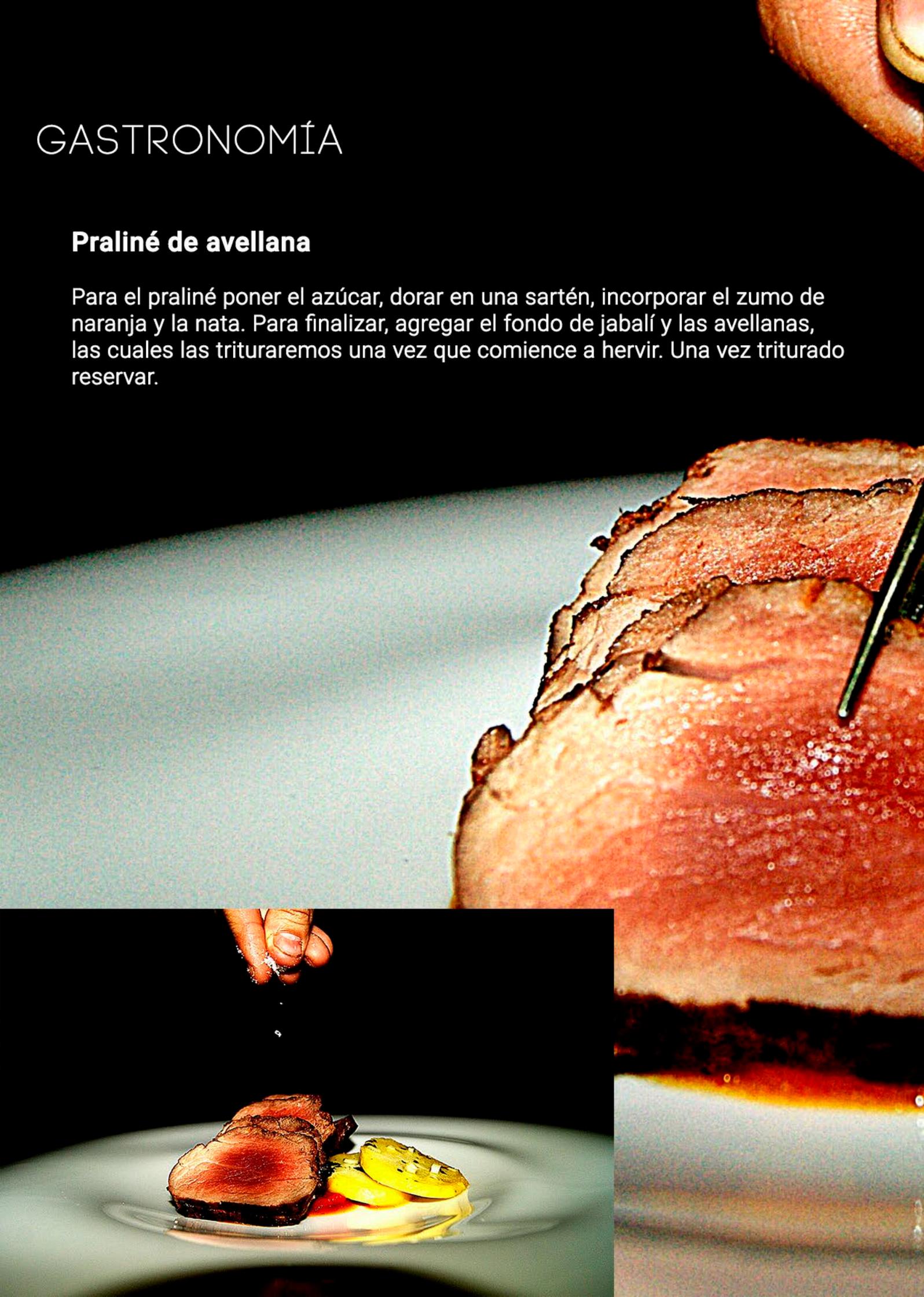




# GASTRONOMÍA

## **Praliné de avellana**

Para el praliné poner el azúcar, dorar en una sartén, incorporar el zumo de naranja y la nata. Para finalizar, agregar el fondo de jabalí y las avellanas, las cuales las trituraremos una vez que comience a hervir. Una vez triturado reservar.





# GASTRONOMÍA

## **Patata confitada**

Introducir las patatas peladas enteras en aceite de oliva, poner el fuego muy lento y dejar que se confite lentamente (es importante que la temperatura del aceite sea baja, ya que si no, se hará una capa exterior en la patata). Una vez que la pinchemos y este tierna por dentro la sacaremos del aceite.



## Presentación

Sobre un plato trinchero, colocar en el fondo el asadillo de pimientos, acto seguido el praliné de avellanas y las patatas laminadas con un poco de ajo y tomillo picado. La presa la marcaremos en una sartén muy caliente, una vez marcado trincar y poner sobre el praliné. Por último salsear con el fondo ligado por la parte de arriba.



# GASTRONOMÍA



## TRUCO

Por lo normal las piezas de caza mayor no suelen consumirse recién sacrificadas, pues esta carne resulta dura y con poca intensidad de sabor. Para un correcto manipulado y consumo, es necesario un reposo de varios días en cámara, donde las enzimas liberadas causen una reacción química que rompa la proteína dando lugar a los aminoácidos, con los que la carne se ablande y adquiera un sabor más intenso. En este caso, deberemos de introducir en el adobo y dejar macerar en el mismo al menos 2 días, con esto conseguiremos que los sabores se fusionen y creen un sabor inigualable.

# AL SERVICIO DE LA CAZA Y DE LOS CAZADORES

Seguros  
para cotos.

Seguros para  
el cazador.

Seguros para  
perros de caza

Seguros para  
cacerías.  
(Monterías, batidas,  
etc...)

.....



Para información:  
[gestorcaza@rasher.es](mailto:gestorcaza@rasher.es)  
696 997 951