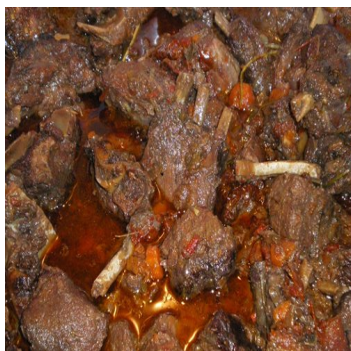


Será por recetas



Jabalí fresco

Carnes, Caza, Recetas fáciles

 6 Personas

 60 Minutos

 Fácil

 Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

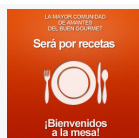
- 1kg. de solomillo de jabalí
- 1 puñado de piñones
- 1 puñado de pasas
- Vino tinto
- 4 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- Tomillo
- Laurel
- Clavos
- Pimienta
- Aceite
- Sal

Elaboración

Empezar por cortar la carne en gruesos filetes. En un cuenco aparte hacer un adobo con 1 litro de vino tinto, ajos bien picados, la zanahoria y la cebolla troceada, para terminar, echar un poco de sal y todas las hierbas, varios clavos, el laurel, una pizca de tomillo y otra de pimienta. Hervir esta mezcla durante 10 minutos. Reservar hasta que se enfríe.

Una vez se ha realizado el adobo poner el jabalí a macerar durante 2 días en la nevera. Pasado el tiempo de maceración secar bien la carne con un trapo.

Colocar una sartén con poco aceite para sofreír los filetes. Una vez estén sofritos ponerlos en una cazuela de barro. En la misma sartén y con el mismo aceite, saltear los piñones y las pasas. Una vez salteados agregar sobre la carne junto con el adobo utilizado para la maceración. Dejar cocer todo durante media hora a fuego lento. Una vez tierna la carne, colocar en una fuente de servir, reducir un poco más la salsa obtenida si fuera necesario y rociar con ella la carne en la fuente. Sírvese bien caliente.



Autor receta de Jabalí fresco

Jose Luis

 8 Recetas publicadas

 Valoración 0/5

 Miembro desde 29/10/2012