

Será por recetas



Estofado de jabalí con chocolate

Caza, Recetas para navidad

 8 Personas

 70 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 2 Kg. de Carne de Jabalí
- 250 grs. de jamón serrano
- 12 cebollitas, 2 cebollas, 4 zanahorias
- 1 Naranja, 1 Puerro
- 250grs. de boletus
- 1 vaso grande de vino de Jerez seco
- 3 dientes de ajo
- Pimienta negra en granos, Romero, Tomillo, 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de Pimentón Dulce
- Aceite de oliva, sal , nuez moscada rallada
- Azúcar moreno
- 150 grs. manteca de cerdo
- 80 grs. Chocolate negro en polvo

Elaboración

Limpiar y cortar a rodajas los puerros y las zanahorias. Poner a hervir en un cazo con 1 litro y medio de agua, una cucharada de sal, otra de azúcar moreno, 25 granos de pimienta negra y un ramito preparado con el romero, el laurel y el tomillo. Dejar hervir durante 20 minutos y enfriar.

Cortar la carne de jabalí a tacos grandes y ponerla en adobo durante dos días con el preparado anterior y medio vaso de jerez.

Al empezar el guiso, picar finas las cebollas y reservar. Cortar el jamón a tacos pequeños y reservar. Pelar las cebollitas y dejarlas enteras. Cortar los boletus en trozos y reservar. Exprimir un zumo de naranja y reservar.

Sacar el jabalí del adobo, escurrir y secar con un paño de cocina.

En una cazuela de barro y con la manteca de cerdo, dorar los tacos de jamón, los trozos de jabalí y las cebollitas enteras. A continuación, añadir la cebolla picada. Cuando ya esté hecho el sofrito, añadir una cucharada de pimentón y dar unas vueltas sin dejar que se queme.

Una vez rehogado todo, añadir dos vasos del caldo del adobo colado, las verduras del adobo, sal, pimienta y el resto del Jerez dejando cocer a fuego lento durante cuarenta minutos. Pasado este tiempo, desleír el chocolate en un vaso del caldo del adobo colado y caliente, y añadir al guiso.

En un mortero, picar los ajos y añadir el zumo de naranja mezclándolo bien.

Tras un par de minutos, añadir esta picada al guiso, así como los boletus y dejar cocer a fuego lento otros treinta minutos más, hasta que el jabalí esté bien hecho. El guiso nunca debe quedar seco. Si es necesario, añadir caldo del adobo.

Servir bien caliente.



Autor receta de Estofado de jabalí con chocolate

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012