

Cassoulet de cerdo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Paleta de cerdo: 1 k

Bouquet garnie: 1 Unidad

Agua: 2 L

Zanahoria: 250 g

Sal y pimienta blanca: A gusto

Ajo: 10 g

Vino blanco seco: 125 cc

Manteca: 30 g

Porotos blancos: 250 g

Chorizo de cerdo: 250 g

Miga de pan: 200 g

Cebolla: 300 g

Caldo de carne: 500 cc

Preparación de la Receta

- Coloque los porotos en un bowl cubiertos con agua, reserve en la heladera durante 8 horas. Transcurrido el tiempo de reposo cocínelos en una *cacerola* partiendo de agua fría y limpia sin sal durante 20 a 30 minutos.
- Corte la paleta y los chorizos de **cerdo** en cubos de 3cm de lado aproximadamente.
- Corte la *cebolla* en paisana (corte de 3mm de alto por 2cm de lado).
- Corte la *zanahoria* en cubos grandes.
- Pique el *ajo*.

Armado

- En una *cacerola* caliente con *manteca* dore la paleta de *cerdo*, una vez dorada incorpore la *cebolla* junto con la *zanahoria* y el *ajo*, sazone con sal y pimienta, mezcle y pasados los 10 minutos de cocción agregue el chorizo de *cerdo*, cocine unos minutos y desglace con vino blanco, deje reducir hasta que se evapore parte del alcohol. Luego agregue el bouquet garni y el caldo de *res*, corrija con sal y pimienta y deje que rompa hervor, retire la espuma que se forma en la superficie.
- Retire del fuego e incorpore los porotos y mezcle.

- Sirva en cazuelas de barro los vegetales junto con la carne, lleve a un horno precalentado a 200C y cocine durante 30 minutos.
- Retire las cazuelas y cubra con la miga de pan con *manteca*, lleve nuevamente al horno y cocine durante 15 minutos más.

Presentación

- Una vez gratinado retire del horno y decore con ramitas de *tomillo* y hojas de *laurel*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cassoulet-de-cerdo>