elGourmet

Cassoulet languedocien

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Confit de pato: 100 g
Codillo de cerdo: 100 g
Tomates: 2 Unidades
Ajo ecrassé: 2 Dientes
Ají molido picante: Una pizca
Cuero de panceta humada: 1 Lonjas
Panceta salada: 50 g
Salchicha: 100 g

Porotos

Cebolla: 1 Unidad
Clavo De Olor: 5 Unidades
Porotos: 500 g
Laurel: 1 Hoja

Preparación de la Receta

- Retire el pedúnculo de los tomates y realice un corte en forma de cruz en la base.
- Coloque en una olla con abundante agua hirviendo por unos segundos retire, pele y pique.
- Sumerja la *panceta* en agua y deje 12 horas aproximadamente y corte en lonjas.

Porotos

- Sumerja los porotos en agua y lleve a la heladera durante 12 horas aproximadamente.
- Pele le *cebolla* e inserte los clavos de olor.
- Coloque en una olla junto con la *cebolla*, el *laurel* y lleve a hervor suave durante 3 horas aproximadamente.
- Agregue agua hirviendo en caso de los porotos se sequen.

Armado

- En una olla con abundante agua caliente con sal, cocine el codillo de cerdo durante 2

- 30 horas.
- Agregue la *panceta* salada y cocine durante 10 minutos más.
- Retire el codillo y corte en trozos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los ajos para perfumar, retire y agregue los tomates, cocine hasta que se forme un puré.
- En una sartén con grasa del confit de *pato* caliente, agregue el *ajo* junto con el *ají* molido y los porotos con parte del agua de cocción.
- Agregue el puré de tomates cocidos y mezcle.
- Una ves que llegue al punto de hervor agregue el codillo de *cerdo* junto con la *panceta* salada, la salchicha cortada en trozos, el cuero de *panceta* y el confit de *pato*.
- Vierta la preparación en una fuente previamente untada con un diente de *ajo* y lleve al horno a fuego bajo durante 2 horas.
- Sobre el final de la cocción agregue un puñado de pan rallado por encima.

Presentación

- Sirva en un plato el Cassoulet languedocien y decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cassoulet-languedocien