

# Choucroute alsacienne

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Bouquet garnie:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Cuero de cerdo:** 50 g

**Jamón cocido:** 150 g

**Clavo De Olor:** 4 Unidades

**Cuero de panceta:** 50 g

**Salchicha alemana:** 1 Unidad

**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

**Panceta ahumada:** 100 g

**Enebro:** 1 cda.

**Carré de cerdo ahumado:** 1 k

**Codillo de cerdo:** 100 g

**Repollo:** 1 Unidad

**Grasa de Cerdo:** 2 cda.

**Salchichas:** 1 Unidades

**Salchichón de cracovia:** 50 g

**Champagne:** 1 L

**Perejil picado:** Cantidad necesaria

**Codillo confitado:** 100 g

## Preparación de la Receta

- Corte el *repollo* en láminas, coloque en un bowl y agregue sal gruesa
- Deje macerar de 2 a 8 semanas.
- Enjuague para retirar el exceso de sal.
- Sumerja el codillo en 1 litro de agua con 100 g de sal gruesa y deje una noche
- Luego cocine durante 2 horas
- Corte en trozos.
- Envuelva el enebro en una gasa y ate.
- Inserte los clavos de olor en la *cebolla* pelada.
- Corte la *panceta*, el codillo confitado y el salchichón de Cracovia (salchichón de *cerdo* con ajo) en trozos.
- Corte las salchichas por la mitad.
- Corte el *jamón cocido* en bastones gruesos.

## Armado

- En una sartén con grasa de *cerdo* caliente, agregue el *repollo* junto con el cuero de *cerdo*, la *cebolla*, el enebro y el bouquet garni.
- Agregue el champagne, el codillo, la *panceta* y el salchichón de Cracovia.
- Añada las salchichas, el carré y el *jamón*
- Cocine durante 2 horas.
- Retire los trozos de cuero, el bouquet garni, el enebro y la *cebolla*.
- Coloque en una fuente y gratine en el horno caliente durante 1 hora.

## Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/choucroute-alsacienne>