Choucroute con jarrette braseado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Choucroute

Repollo blanco: 6 Hojas
Cebolla: 1 Unidad
Caldo: Cantidad necesaria
Manteca: 2 cdas.
Panceta ahumada: 100 g
Sal: A gusto
Papas medianas: 4 Unidades
Kummel en granos: 1 cdita.
Azucar: 1/2 Taza
Vinagre de Vino Blanco: 1/2 Taza

Curado del jarrette

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 1 cda.
Sal: Cantidad necesaria
Jarrette de cerdo: 2 Unidades

Varios

Aceite de ají molido:
Perejil picado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Curado del jarrette

- Coloque en un bowl el agua junto con la sal y el azúcar, sumerja los jarrettes de *cerdo*.
- Lleve a la heladera durante 48 horas. Cambie el agua a medida que se vaya llenando de sangre.
- Retire y enjuague.
- En una olla con abundante agua fría cocine los jarrettes 5 minutos a partir del primer hervor.

- Retire y cocine en una olla con abundante agua fría durante 2 : 30 horas aproximadamente, desde que alcanza la temperatura de 85°C.

Choucroute

- Tornee las papas a la inglesa
- En una sartén con *manteca* caliente, sude la *cebolla* previamente cicelada hasta que este tierna, condimente con sal.
- Agregue el *kummel* junto con la *panceta* previamente cortada en bastones.
- Incorpore el azúcar para caramelizar.
- Añada el *repollo* previamente cortado en juliana junto con la sal y cocine unos minutos.
- Cubra con caldo y cocine a fuego bajo. Agregue las papas junto con el *vinagre* de vino.
- Cubra con papel *manteca* y cocine 30 minutos hasta que las papas estén listas.
- Agregue agua de ser necesario.

Armado

- En una sartén con *manteca* y aceite caliente, selle el jarrette de *cerdo* hasta que tome un *color* dorado.

Presentación

- Sirva en un plato el jarrette de *cerdo* junto con el Choucroute, acompañe con las papas a torneadas pasadas por *perejil* picado. Decore con aceite de *ají* molido.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/choucroute-con-jarrette-braseado