

# Choucroute con jarrette braseado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Choucroute

Repollo blanco: 6 Hojas Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad Papas medianas: 4 Unidades Caldo: Cantidad necesaria Kummel en granos: 1 cdita.

Manteca: 2 cdas. Azucar: 1/2 Taza

Panceta ahumada: 100 g Vinagre de Vino Blanco: 1/2 Taza

## Curado del jarrette

Agua: Cantidad necesaria Sal: Cantidad necesaria

Azucar: 1 cda. 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