

# Cochinillo al vacío con agridulce de tomate de árbol y sus semillas



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Agridulce de tomates de árbol y sus semillas

**Tomates de árbol:** 4 Unidades

**Mantequilla fría:** 2 cda

**Semillas De Mostaza:** 1 cda.

**Vino Blanco:** 1/2 Taza

**Vinagre de jerez:** 1/2 Taza

**Sal:** A gusto

**Mantequilla:** 2 cdas.

**Azucar:** 2 cdas.

**Laurel:** 1 Hoja

### Cochinillo

**Aceite de oliva extra virgen:** 1 Taza

**Mantequilla:** 4 cdas.

**Tomillo:** 2 Ramas

**Cochinillo:** 1 k

**Ajo picado:** 4 Dientes

**Sal y pimienta negra:** A gusto

### Reducción de cerdo

**Orégano fresco:** 3 Ramas

**Concentrado de tomates:** 1 cda.

**Laurel:** 2 Hojas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 50 g

**Aceite Vegetal:** 1/4 Tazas

**Vino Tinto:** 2 Tazas

**Ajo porro (parte blanca):** 2 Tallos

**Tomillo:** 3 Ramas

**Agua:** 2 L

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Perejil:** 6 Ramas

**Celery:** 2 Tallos

# Preparación de la Receta

## Cochinillo

- Corte el cochinillo en porciones no muy angostas y sin *hueso*, (reserve los huesos), luego coloque cada una en una bolsa de embasado al vacío.
- Coloque en un bowl los dientes de *ajo* picados, sal, pimienta, las hojas de *tomillo* y aceite de oliva, mezcle y coloque una cucharada dentro de cada bolsa junto con una nuez de *mantequilla*, luego selle la bolsa y deje *marinar* en la heladera durante 24 horas.
- En una olla con agua fría coloque las bolsas y cocine a fuego mínimo durante 5 horas
- Transcurrido el tiempo de cocción retire las bolsas de la olla y colóquelas en un recipiente con abundante agua helada.

## Reducción de cerdo

- Pele y corte en dados la *zanahoria* y la *cebolla*.
- Corte el *ajo porro*, el *apio* y el *celery* en trozos.
- Coloque en una placa que no sea de teflón el aceite vegetal, la *zanahoria*, la *cebolla*, el *ajo porro*, el *apio*, el *celery* y los huesos reservados, cocine en horno durante 20 aproximadamente
- Retire los ingredientes de la placa y colóquelos dentro de una olla
- Vierta sobre la placa media taza de vino tinto y con la ayuda de una cuchara de madera raspe todo el resto que haya quedado pegado, vierta dentro de la olla.
- Lleve luego la olla al fuego y agregue el agua junto con una taza de vino, condimente con *tomillo*, *laurel*, *perejil*, *orégano*, concentrado de **tomate** y pimienta negra en granos
- Cocine hasta que espese
- Una vez espeso retire y cuele.

## Agridulce de tomates de árbol y sus semillas

- En una olla con agua hirviendo blanquee los tomates unos segundos, repita la operación 2 veces más en distinta agua, luego quite la piel.
- Corte los tomates al medio y retire la pulpa.
- En una olla caliente con *mantequilla* cocine la carne de los tomates unos minutos, luego desglace con vino blanco y *vinagre* de jerez, una vez evaporado el alcohol incorpore el azúcar, el *laurel* y las semillas de *mostaza*, cocine hasta que la preparación espese, luego licue y lleve nuevamente a la olla, sazone con sal y cocine a fuego mínimo hasta que reduzca.
- Coloque la pulpa de los tomates en un recipiente y mezcle con dos cucharadas de aceite de oliva.

## Armado

- Abra las bolsas y quite la carne del interior
- En una sartén caliente con aceite dore las porciones de carne primero del lado de la piel.

- Coloque en una olla la reducción de *cerdo* obtenida, agregue el resto de vino y deje reducir, por último incorpore la *mantequilla* bien fría y mezcle hasta fundirla.
- Sirva en un plato una base del agridulce de *tomate* de árbol y encima acomode una porción del cochinillo.

## Presentación

- Salsee con la reducción de *cerdo* y la pulpa de los tomates de árbol.
- Acompañe con un vino tinto.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cochinillo-al-vacio-con-agridulce-de-tomate-de-arbol-y-sus-semillas>