Codillo ahumado en especias

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Codillo

Bayas de enebro: 5 g
Sal curante: 120 g
Pimienta Negra en grano: 5 g
Canela en rama: 1 Unidad
Agua tibia: 2 L
Ajo: 1 Cabeza
Polvo cinco especias: 3 g
Azucar: 30 grs.
Codillo de cerdo: 1 Unidad
Anís estrellado: 1 Unidad
Clavo De Olor: 1 Unidad

Guarnición

Manteca: 50 g
Papas: 4 Unidades
Vinagre de vino tinto: Cantidad deseada
Sal y Pimienta: A gusto
Uvas peladas sin semilla: 100 g
Repollo berza: 1 Planta
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Aceite De Oliva: A gusto
Cerveza Rubia: 100 cc
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Azucar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Codillo

- Tueste en una sartén y a fuego máximo las *bayas* de enebro, los granos de pimienta, la rama de canela, el clavo de olor y la estrella de anís solo un par de minutos.
- En un bowl coloque el agua tibia, incorpore la sal junto con el azúcar y las **especias** tostadas, agregue la cabeza de *ajo* cortada al medio y polvo cuatro **especias**, mezcle bien y

por ultimo añada el codillo, cubra el bowl con papel film y reserve en la heladera durante 48 horas.

Guarnición

- Separe las hojas del *repollo* berza y quíteles la parte dura del tallo central, luego blanquee las hojas en agua hirviendo con sal gruesa solo un par de minutos, retire, páselas por agua helada para cortar la cocción, escúrralas y píquelas groseramente
- Quite las semillas a las uvas.
- Cocine las papas enteras y con piel en abundante agua con sal hasta que estén tiernas
- Terminada la cocción colóquelas en una fuente y rómpalas groseramente sin quitarles la piel.

Armado

- Coloque unas brazas de carbón al fuego y una vez que estén encendidas acomódelas dentro de una *cacerola* o sartén de hierro y cúbralas con viruta húmeda.
- Pasado el tiempo de reposo retire el codillo de la *marinada* y acomódelo sobre una placa con rejilla, colóquele encima las *especias* de la *marinada* y cocine en horno precalentado a 85°C durante aproximadamente 15 minutos
- Pasados los minutos de cocción coloque la *cacerola* con carbón dentro del horno y ahumee el codillo durante 30 minutos, transcurrido este tiempo retire la *cacerola* del horno y siga cocinando el codillo durante 1 ½ mas
- Terminado este paso retire del horno y una vez frío deje reposar durante 24 horas en la heladera antes de consumir.
- En una sartén caliente funda la *manteca*, luego incorpore las uvas y espolvoree con azúcar, incorpore el *repollo*, sazone con sal y pimienta y saltee, luego agregue la cerveza, deje reducir a fuego máximo y perfume con la *mostaza* de dijón, mezcle y deje reducir hasta que el liquido espese.
- Sazone las papas con pimienta, *vinagre* de vino y aceite de oliva.

Presentación

- Sirva en una fuente la *guarnición* de *repollo* con uvas y el codillo entero, por ultimo acomode las papas.

- La salmuera debe ser el doble de peso del codillo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/codillo-ahumado-en-especias