Codillo de cerdo braseado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Caldo de verduras: 500 cc
Vino Blanco: 200 cc
Apio: 1 Planta
Bouquet garnie: 1 Unidad
Cebollas: 2 Unidades
Codillos de cerdo: 2 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades

Pan Moricette

Leche: 125 cc
Agua: 100 cc
Miel: 1 cda.
Sal: 12 grs.
Bicarbonato De Sodio: 25 grs.
Harina: 450 grs.
Yema: 1 Unidad
Levadura: 10 grs.
Sal: 10 grs.

Para el chucrut

Chucrut: 400 grs.
Cerveza: 1 Taza
Panceta ahumada: 100 g
Papines: 1 k

Para la ensalada de calabaza

Almendras Tostadas: 50 grs.
Rucula selvática: 1 Atado
Queso Azul: 200 grs.
Calabaza: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Codillo de cerdo braseado

- Sellar los codillos en una sartén con *manteca*, retirar y desglasar con vino blanco.
- *Dorar* en una sartén con aceite de oliva y *manteca*, las cebollas, las zanahorias y el *apio* cortado en trozos
- Sumar los codillos dorados, y el vino desglasado
- Añadir caldo hasta cubrir y el bouquet.
- Salpimentar.
- Tapar y Cocinar por 2 horas.

Pan Moricette

- Mezclar en un bowl la *harina*, la sal, la miel, el agua, la leche y la *levadura*.
- Amasar por 20 minutos hasta obtener una masa lisa.
- Tapar y dejar descansar por 1 hora.
- Bollar, dejar *leudar*.
- Banquear en una olla con agua el bicarbonato y la sal.
- Pincelar con la yema
- Hornear por 25 minutos a 180º.

Para la ensalada de calabaza

- Asar la *calabaza* al horno.
- Retirar la pulpa con una cuchara y mezclar con el resto de los ingredientes.
- Agregar aceite de oliva, sal y pimienta

Para el chucrut

- *Dorar panceta* en una sartén.
- Agregar el chucrut.
- Desglasar con una taza de cerveza.
- Agregar papines previamente hervidos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/codillo-de-cerdo-braseado