

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 180°.

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>