Escabeche de vizcacha y panes de grasa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 5 cdas.
Vino Blanco: 1/2 L
Vinagre Blanco: 1/2 L
Vizcacha: 1 Unidad
Puerros sólo parte blanca: 3 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Agua: 1/2 L
Pimienta Negra en grano: A gusto
Ajo: 4 Dientes
Zanahorias: 2 Unidades
Salvia: 1 Rama

Pan de grasa

Leche: Cantidad necesaria
Harina 0000: 1/2 k
Polvo para hornear: 2 cditas.
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 2 cdas.
Grasa de pella: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte la vizcacha en presas y luego en trozos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente selle la vizcacha hasta dorarla de ambos lados.
- Pele las cebollas, las zanahorias y los dientes de ajos.
- Corte las cebollas en sextos.
- Corte el *puerro* y las zanahorias al bies.
- Añada a la cocción de la vizcacha las cebollas, las zanahorias, los ajos y los puerros
- Mezcle y vierta el *vinagre* blanco, el agua y el vino blanco
- Condimente con pimienta negra en grano, sal y salvia.

Pan de grasa

- Coloque la *harina* en la mesada formando una corona.

- En el centro agregue la grasa previamente derretida, el *huevo*, el polvo de hornear, el azúcar y la leche
- Integre de adentro hacia fuera agregando la leche necesaria.
- Una con las manos y luego amase
- Tape y deje descansar 30 minutos.
- Con la ayuda de un palote estire la masa y corte en cuadrados de 8 x 8 cm
- Coloque en una placa previamente enmantecada y enharinada y cocine en horno máximo durante 20 minutos aproximadamente.

Armado

- Una vez frió el escabeche agregue ½ taza de aceite y coloque dentro de un frasco hermético.
- Conserve en la heladera durante 20 días aproximadamente.

Presentación

- Acompañe el escabeche con los panes de grasa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escabeche-de-vizcacha-y-panes-de-grasa