

Guiso de jabalí

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino Tinto: Cantidad necesaria

Apio: 2 Tallo

Laurel: 2 Hojas

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Bondiola de jabalí: 1 k

Puerros sólo parte blanca: 3 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Romero fresco: 1 Rama

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Aguaribay: 1 cda.

Azucar: 4 cdas.

Zanahorias: 2 Unidades

Tomate fresco: 2 Unidades

Guarnición

Manteca: Cantidad necesaria

Arroz hervido: 500 g

Sal y Pimienta: A gusto

Orégano picado: 1 cdita

Perejil picado: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Corte el *puerro* en rodajas.
- Corte el *apio* en cubos.
- Pele la *zanahoria* y corte en cubos
- Corte la *bondiola* en cubos parejos.
- Pele la *cebolla* y corte en cubos.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Aplaste el aguaribay con el cuchillo.
- Retira el agua de vegetación del *tomate* y corte en cubos.

Guarnición

- En una sartén con *manteca* caliente, saltee el *arroz* junto con el *perejil* y el *orégano*.
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

- Coloque la *bondiola* en un bowl junto con la *cebolla*, las zanahorias, el *apio*, el *puerro*, el *ajo*, el *romero* y el *laurel*.
- Cubra con vino tinto y deje macerar en la heladera 5 horas aproximadamente.
- Luego cuele y reserve el líquido.
- En una olla con aceite de oliva caliente saltee hasta que dore la *bondiola* junto con las verduras.
- Agregue el azúcar y deje caramelizar.
- Vierta parte del líquido reservado y añada el aguaribay, cocine a fuego bajo 2 horas aproximadamente.
- Incorpore el *tomate* y condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con la *guarnición*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-jabali>