Jabalí con risotto de cebada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bayas de enebro: 3 Unidades
Tomillo: 1 cda.
Orégano: 1 cda.
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Paleta de jabalí deshuesada: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa de vinagre

Caldo de verduras: 50 cc
Bayas de enebro: 3 Unidades
Cebolla: 100 g
Sal: A gusto
Manteca fría: 60 grs.
Vinagre Balsámico: 1/2 Taza

Aceite de tomate

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates deshidratados: 1 Taza
Caldo de verduras: 1/2 Taza
Peperoncino: 1/2 cdita.

Guarnición

Peperoncino: 1 cdita.
Orégano: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 2 cdas.
Calabaza: 1/2 Unidad

Risotto

Manteca: 30 g
Cebada: 200 g
Caldo de verduras: 2 L
Calabaza: 100 g
Azafrán en hebras: 1/2 g
Sal: A gusto
Ajo picado: 1 Diente
Vino Blanco: 1/2 Taza
Cebolla: 100 g

Preparación de la Receta

- Desgrase el **jabalí**.
- Muela las *bayas* de enebro en un mortero.
- Coloque en una fuente y condimente con sal, pimienta, enebro, *tomillo* y *orégano*.
- En una sartén con aceite de oliva selle la carne.
- Lleve al horno precalentado a 250° hasta cocinar.
- Retire del horno y deje reposar por un par de minutos
- Corte la carne de *jabalí* en rodajas.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Muela las *bayas* de enebro en un mortero.
- En la misma sartén en la que cocinó el *jabalí*, rehogue la *cebolla*.
- Agregue el enebro y el *vinagre* balsámico.
- Deje reducir hasta caramelizar.
- Añada el *jabalí* y caldo de verduras.
- Incorpore la *manteca* helada, batiendo vigorosamente hasta emulsionar.
- Condimente con sal.

Rissotto

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una olla con *manteca* rehogue la *cebolla*.
- Corte el *zapallo calabaza* en cubos muy pequeños.
- Agregue, el *ajo*, el *zapallo* y la cebada.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y añada el *azafrán* en hebras.
- Condimente con sal y añada el caldo de verdura en forma progresiva hasta que la cebada esté al dente.

Guarnición

- Pele y corte el *zapallo calabaza* en rodajas de 1/2 cm de espesor.
- Pique el *orégano*.
- En una sartén con *manteca* coloque las rodajas de *zapallo* a *dorar* de ambos lados.
- Espolvoree con *orégano*, peperonccini, sal y pimienta
- Reserve.

Aceite de tomate

- Hidrate los tomates secos en caldo de verduras caliente.
- Coloque en una licuadora, junto con el aceite de oliva y el peperonccini en polvo
- Licúe hasta emulsionar.

- Pase por un *tamiz*, condimente con sal y reserve.

Presentación

- En un plato sirva el rissotto, encima la carne de *jabalí*, rocíe con la salsa de *vinagre* y el aceite de *tomate*, cubra con la *rodaja* de *zapallo calabaza*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/jabali-con-risotto-de-cebada