

# Jamboneau de chanco breseado con salsa de miel y sidra, lentejas y chutney de peras y cebollas



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Cognac:** 50 cc

**Fondo oscuro de carne:** 300 cc

**Apio:** 2 Ramas

**Tomillo fresco:** 1 Rama

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Jamboneau de cerdo:** 1 Unidad

**Salvia Fresca:** 2 Ramas

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Chutney de peras y cebollas

**Azucar:** 400 grs.

**Ajos:** 20 Cabezas

**Peras:** 1 k

**Sal fina:** 1 cda.

**Guindillas picantes:** 15 g

**Cebollas:** ½ k

**Aceto balsámico:** 280 cc

**Aceite De Maíz:** 1 cda.

## Manzanas cristalizadas

**Romero fresco:** 1 Rama

**Azucar:** 225 grs.

**Manzanas verdes:** 4 Unidades

**Agua:** 600 cc

## Salsa de miel y sidra

**Sal:** A gusto

**Fondo de cocción del chanco reservado:**

**Miel:** 50 grs.

**Sidra:** 300 cc

## Salteado de vegetales

**Batatas:** 2 Unidades

**Agua Caliente:** Cantidad necesaria

**Manteca:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Panceta ahumada:** 200 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Lentejas:** 300 g

## Preparación de la Receta

- Corte la *zanahoria*, la *cebolla* y el *apio* en *mirepoix*.
- En una sartén caliente con aceite saltee las verduras.
- Incorpore el jamboneau y dore el cuero por todas sus caras
- Flambee con el Cognac, agregue el fondo, y las hierbas.
- Cubra con papel aluminio y selle bien los bordes.
- Termine la cocción en el horno precalentado a 200/220° C durante 40 minutos aproximadamente.
- Reserve el fondo de cocción para la salsa y pase por un colador chino haciendo presión sobre las verduras.

## Salsa de miel y sidra

- En una *cacerola* lleve el fondo de cocción del **chancho** a ebullición suave.
- Incorpore la miel, la sidra y deje reducir a la mitad de su volumen inicial.
- Rectifique la sazón.

## Chutney de peras y cebollas

- Corte la *cebolla* en émincé.
- Pique el *ajo* y la *guindilla*
- Pele las peras, elimine el corazón y corte en cubos de 5 mm de lado.
- En una sartén sude la *cebolla* con el *ajo*.
- Agregue las peras y cocine a fuego suave hasta que tiernicen.
- Añada el aceto y el azúcar.
- Incorpore la sal, la *guindilla*, baje el fuego y cocine durante 1 hora revolviendo constantemente.

## Salteado de vegetales

- Hidrate las lentejas durante 4 horas.
- En una *cacerola* con abundante agua cocine las lentejas durante 1 hora o hasta que estén tiernas.
- Sale las lentejas casi al finalizar la cocción
- Corte las batatas y las zanahorias en florista

- Corte la *panceta* en bastones
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee las zanahorias.
- Incorpore las batatas y continúe la cocción.
- Agregue la *panceta*, sal y pimienta.
- Adicione las lentejas y mezcle.

## Manzanas cristalizadas

- Desgrane el *romero* y pique finamente.
- En una *cacerola* prepare un *almíbar* medio con el azúcar, el agua y el *romero*.
- Corte las manzanas en finas láminas de 1 mm de espesor.
- Sumerja las láminas de manzanas en el *almíbar*.
- Acomode las manzanas en un silpat y seque en el horno precalentado a 90° C durante 5 horas aproximadamente.
- Reserve en latas herméticas.

## Presentación

- Sirva las lentejas en el centro de un plato, alrededor porciones de jamboneau.
  - A los costados sirva una lámina de *manzana* cristaliza y **chutney** encima, cubra con otra lámina de *manzana*.
  - Acompañe con la salsa.
- 
- El corte florista se realiza cortando las verduras en láminas de 2 mm de espesor y cortando cada lámina en bastones de 2 mm de ancho por 2 cm de largo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/jamboneau-de-chancho-breseado-con-salsa-de-miel-y-sidra-lentejas-y-chutney-de-peras-y-cebollas>