Jamboneau de chancho 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 chancho 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 200/220º 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 90º 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