

# Lomitos de jabalí con vegetales glaceados

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Ralladura de lima:** 1 cda.

**Manteca:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Semillas de comino:** 1 cdita.

**Lomo de jabalí:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Enebro molido:** 1/2 cda.

**Semillas de hinojo:** 1 cdita.

**Miga de pan de centeno:** Cantidad necesaria

**Polvo de Almendras:** 1 cda.

## Guarnición de vegetales glaceados

**Azucar rubia:** 2 cdas.

**Cebolla blanca:** 1 Unidad

**Zucchini:** 2 Unidades

**Bulbo de cebolla de verdeo:** 2 Unidad

**Fondo de ave:** Cantidad necesaria

**Cebolla Colorada:** 1 Unidad

**Zanahorias:** 2 Unidades

## Salsa

**Cebollas:** 2 Unidades

**Vinagre:** 1 Taza

**Huesos de jabalí:** Cantidad necesaria

**Echalottes:** 4 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Vino Tinto:** 1 Taza

## Varios

**Bouquet de hierbas silvestres:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Limpie el *lomo* y corte en porciones

- En una sartén bien caliente coloque la *manteca*, una vez fundida dore la miga de pan de *centeno* hasta lograr un *color* rubio, retire del fuego y agregue las semillas de *hinojo* y *comino* previamente tostadas y molidas, el polvo de almendras, el enebro, la ralladura de *limón*, sal y pimienta, lleve nuevamente al fuego solo unos minutos y mezcle hasta incorporar los ingredientes
- Retire y deje reposar sobre papel absorbente.

## Guarnición de vegetales glaceados

- Pele las cebollas y las zanahorias.
- Corte las cebollas en cuartos.
- Corte los zucchinis, los bulbos de *cebolla* de verdeo, los papines con piel y las zanahorias en mitades.
- En una olla con abundante agua hirviendo blanquee los vegetales hasta que estén tiernos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los vegetales hasta dorarlos levemente, luego incorpore el fondo de ave y espolvoree con azúcar rubia

## Salsa

- Pele y corte groseramente los dientes de *echalotte*, *ajo* y las cebollas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los huesos de **jabalí** junto con el *echalotte*, *ajo* y las cebollas, una vez dorados los vegetales añada el *vinagre*, deje reducir a fuego medio.
- Luego desglace con vino tinto y nuevamente deje reducir hasta que espese.
- Retire, cuele e incorpore a la salsa caliente una cucharada de *manteca*.

## Armado

- Pase las piezas de *lomo* de *jabalí* por la miga de pan tostada.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva y *manteca* selle las piezas de *lomo*
- Una vez selladas termine la cocción en horno precalentado a 180°C.
- Retire del horno y deje reposar unos minutos.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de *lomo* de *jabalí* y acompañe con la *guarnición* de vegetales glaseados, salsee con la salsa.
- Decore con un bouquet de hierbas silvestres.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lomitos-de-jabali-con-vegetales-glaseados>