

# Pata de jabalí marinada en miso y puré de habas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Vino Blanco:** 750 cc

**Pata de jabalí:** 1 Unidad

**Cerveza negra:** 350 cc

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 200 cc

**Tomillo:** 1 Rama

**Cebollas:** 2 Unidades

**Vinagre de vino tinto:** 100 cc

**Miso:** 1 cda.

**Romero:** 1 Rama

**Azúcar Negra:** 230 grs.

**Jengibre:** 20 g

## Guarnición

**Papas:** 1 k

**Cebollas:** 1 k

**Aceite De Oliva:** 50 cc

## Puré de habas

**Batatas:** 2 Unidades

**Caldo de verduras:** Cantidad necesaria

**Chile:** 1 Unidad

**Habas:** 300 g

**Ajo:** 1 Diente

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Porotos:** 300 g

**Apio:** 2 Ramas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Laurel:** 1 Hoja

**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Preparación de la Receta

- Pele y ralle el *jengibre*.
- Desgrane el *tomillo* y el *romero*.
- Corte la *cebolla* y la *zanahoria* en cubos.

- En un bowl mezcle el *vinagre*, la cerveza, el vino, el aceite, el *jengibre*, el **miso**, el azúcar, el *tomillo* y el *romero*.
- Marine el **jabalí** con esta preparación durante 24 horas.
- Rote la carne de tanto en tanto.
- A la mitad del tiempo de *marinar* agregue las verduras.
- Disponga la pata en una fuente y cocine en el horno.
- Pincele con el líquido de la **marinada** durante toda la cocción.

## Puré de habas

- Remoje los porotos y las **habas**.
- Corte la *zanahoria*, la *cebolla* y el *apio* en cubos pequeños.
- Elimine un centímetro de la cabeza de *ajo* por su parte inferior.
- Corte el *chili* al medio y elimine las semillas.
- Corte las batatas en cubos pequeños.
- En una *cacerola* mezcle los porotos, las *habas*, el *laurel*, la sal, el *apio*, la *zanahoria*, la *cebolla*, el *ajo*, pimienta y el *chili*.
- Cubra con el caldo y cocine durante 45 minutos.
- Incorpore las batatas y las *habas* y cocine durante 15 minutos más.
- Agregue más caldo no bien se consuma.
- Cuele y procese.
- Agregue el aceite y mezcle bien.

## Guarnición

- Limpie la cáscara de las papas y las cebollas.
- En una fuente para horno disponga las papas y las cebollas.
- Rocíe con aceite de oliva y cocine en el horno.

## Presentación

- Sirva el *jabalí* en una fuente, alrededor las papas, las cebollas y el puré.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pata-de-jabali-marinada-en-miso-y-pure-de-habas>