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