Pierna de lechón breseada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Patitas de chancho: 2 Unidades
Aceite De Maíz: 30 cc
Vino Blanco: 250 cc
Ajo: 1 Diente
Repollo blanco: ½ Unidad
Pierna de lechón: 1 Unidad
Apio: 1 Rama
Tomillo: 1 Rama
Orejas de chancho: 2 Unidades
Sal: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Laurel: 2 Hojas
Bayas de enebro: 1 cda.
Harina: 1 cdita.
Zanahorias: 2 Unidades
Fondo de chancho: 100 cc
Pure de tomate: 200 cc

Varios

Harina: 100 grs.
Agua: 200 cc

Preparación de la Receta

- Mezcle los 100 gramos de *harina* con el agua.
- Reserve.
- Corte el *apio*, las cebollas y las zanahorias en cubos regulares.
- Corte el *repollo* en cubos grandes.
- Aplaste el enebro y el *ajo*.
- En una *cacerola* con aceite dore la **pierna** de **lechón**.
- Retire el *lechón* y saltee las verduras.
- Añada el enebro, las orejas y patitas de *chancho*.
- Incorpore la *harina*, el *ajo* y mezcle bien.
- Deglase con el vino y reincorpore el *chancho*.
- Añada el fondo y el puré de tomates.

- Condimente con el *tomillo*, el *laurel* y la sal
- Tape, selle la misma con la mezcla de *harina* y agua.
- Lleve al horno precalentado a 100ºC y cocine durante 4 horas
- Retire las orejas y las patitas.

Presentación

- Sirva la carne en una fuente y al rededor las verduras
- Acompañe con el *jugo* de cocción.

- Este plato puede servirse en un molde y dejarlo enfriar hasta que gelatinice.
- Sirva como entrada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pierna-de-lechon-breseada