

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 100°C 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>