

Rillette de cerdo a la parmentier

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Paleta de cerdo: 500 g

Grasa de Cerdo: Cantidad necesaria

Panceta fresca: 150 g

Ajo: 1 Diente

Tomillo: 1 Ramitas

Cebolla: 1 Unidad

Sal fina: Cantidad necesaria

Pimienta blanca: A gusto

Laurel: 1 Hoja

Fondue de tomate

Tomate perita: 4 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Tomillo fresco: 1 Rama

Ajo ecrassé: 2 Dientes

Sal fina: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Puré de papas: Cantidad necesaria

Albahaca frita: 15 Hojas

Piel de tomate frita:

Reducción de aceto balsámico:

Puerro frito: A gusto

Aceite de hierbas: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte la paleta de **cerdo** y la *panceta* en cubos de 3cm de lado.
- En una olla con abundante grasa cocine el *cerdo* junto con la *panceta* sin sobrepasar los 85°C.
- Agregue la *cebolla* en pluma, el *ajo*, el *tomillo*, el *laurel*, la sal y la pimienta
- Cubra con papel *mantequilla* y cocine durante 2 horas.

- Cuele vierta en la procesadora y procese hasta que quede triturado.
- Agregue la grasa de cocción a 50°C, hasta que emulsione y se forme una pasta.
- Coloque en un recipiente de cerámica o terrina.

Fondue de tomate

- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo* junto con el *tomillo* para aromatizar.
- Retire el *ajo* y el *tomillo* y agregue el *tomate concassé*.
- Cocine e fuego suave hasta que se ablande y forme una pasta consistente.
- Agregue agua de ser necesario.

Armado

- En un aro sobre una bandeja coloque una base de puré agregue la rilette y termine con la fondue de *tomate*.
- Lleve al horno a 220°C hasta que se forme una costra dorada en la superficie

Presentación

- Decore un plato con reducción de aceto y aceite de hierbas desmolde por encima la parmentier
- Decore con *puerro*, piel de *tomate* y *albahaca*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rillette-de-cerdo-a-la-parmentier>