Salchichón de frutos secos con lentejas y manitas de cerdo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Piñones: 20 g
Almendras: 20 g
Lardo: 125 g
Carne De Cerdo Picada: 500 g
Sal nitro: 1 cdita.
Nueces: 20 g
Pistachos: 20 grs.
Azucar: 75 grs.
Cuatro especias: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Comino: 1 cda.

Canasta de masa philo

Masa Philo: 5 Láminas
Manteca clarificada: 100 cc

Guisado de manitas de cerdo

Bouquet garnie: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Aceite: 40 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Lentejas: 250 g
Panceta: 50 g
Caldo De Pollo: 100 cc
Vino Blanco: 100 cc
Manitas de cerdo cocidas: 100 g
Puré de tomates: 50 g
Zanahoria: 1 Unidad

Varios

Ciboulette: A gusto
Romero: 1 Rama
Tomillo: 1 Rama
Paprika: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele y Pique el *ajo*.
- Pele y pique las nueces, los pistachos y las almendras.
- Corte el *lardo* en cubos pequeños.
- En un bowl coloque la carne de **cerdo** picada, el azúcar, el *comino*, cuatro *especias*, sal nitro, sal, pimienta y el *ajo*
- Mezcle y deje reposar en la heladera durante ocho horas
- Retire.
- Agregue los piñones, las almendras, las nueces y el *pistacho*
- Mezcle y añada el *lardo*.
- Sobre la mesada coloque dos hojas de papel aluminio, coloque la carne en forma de cilindro, envuelva, presione muy bien y cierre los extremos.
- En una olla con abundante agua a una temperatura de 80°, coloque el salchichón de *cerdo* y deje cocinar durante cuarenta minutos
- Retire, quite el papel aluminio y corte en rodajas.

Guisado de manitas de cerdo

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Corte la *panceta* en tiras finas.
- Pique las manitas de *cerdo* previamente cocida y deshuesada.
- En una olla con aceite, rehogue la *cebolla*, agregue la *zanahoria* y la *panceta*, mezcle y desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y deje reducir
- Agregue las manitas de *cerdo*, el bouquet garnie y puré de *tomate*.
- Añada las lentejas precocidas y el caldo de *pollo* condimente con sal y pimienta Deje cocinar.

Canasta de masa philo

- Corte la masa philo en círculos, pinte un círculo de masa con *manteca* clarificada, cubra con otro círculo de masa y pinte con *manteca* clarificada de ambos lados.
- Forre un molde con la masa philo y coloque dentro otro molde para mantener la forma.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine durante diez minutos aproximadamente
- Retire y desmolde.

Presentación

- En un plato coloque, la canasta de masa philo, rellene con el guisado de manitas de *cerdo*, rodee con las rodajas de salchichón de *cerdo*, rocíe con la salsa del guisado
- Decore con *ciboulette* entero, *romero*, *tomillo* y termine espolvoreando con *paprika*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salchichon-de-frutos-secos-con-lentejas-y-manitas-de-cerdo