Vizcacha con chutney de jengibre



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Vino Tinto: 200 cc
Fondo de Carne: 200 cc
Apio: 2 Ramas
Pimienta de Jamaica en Grano: 1 cdita.
Vizcacha: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Chutney de jengibre

Manzana verde: 1 Unidad
Azucar rubio: 50 grs.
Vinagre: 20 cc
Mango: 1 Unidad
Jengibre: 20 g

Marinada

Coriandro: 1 cdita.
Echalotte: 1 Unidad
Romero: 1 Rama
Enebro: 1 cdita.
Tomillo: 1 Rama
Pimienta de Jamaica en Grano: 1 cdita.
Vino Tinto: 300 cc
Aceto balsámico: 50 cc

Rollo de papas

Sal: A gusto
Papas: ½ k
Tomates secos: 200 grs.
Huevo: 1 Unidad
Harina: 100 grs.
Hinojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

- Deshuese la vizcacha.
- En un bowl disponga la carne de vizcacha, las hierbas, las *especias*, el vino y el aceto
- Deje *marinar* durante 12 horas
- Descarte el líquido.
- Corte la échalote en pluma.
- Corte la *zanahoria* y el *apio* en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee la carne con la pimienta, la échalote, la *zanahoria* y el *apio*.
- Bañe con el vino y deje evaporar.
- Vierta el fondo y termine la cocción a fuego lento durante 1 hora aproximadamente
- Rectifique la sazón.
- Retire la vizcacha y pase el *jugo* de cocción a través de un chimo

Chutney de jengibre

- Pele el **jengibre**, la *manzana* y el mango y corte en bastones finos.
- En una *cacerola* cocine el *jengibre* con la fruta, el *vinagre*, el azúcar y cocine a fuego bajo hasta obtener consistencia de mermelada.

Rollo de papas

- Corte el *hinojo* en juliana y blanquee en abundante agua salada.
- Hidrate los tomates en aceite de oliva.
- Pele las papas, cocine al vapor y redúzcalas a puré.
- Mezcle el puré de papas, la *harina* y el *huevo*.
- Extienda una lámina de papel film en la mesada y distribuya el puré de papas, *harina* y *huevo* en toda la superficie hasta formar un rectángulo de 1 cm de espesor.
- En el centro acomode los hinojos y los tomates.
- Enrolle con la ayuda del film, envuelva con el film y un lienzo.
- Ate los extremos del rollo y cocine en abundante agua hirviendo durante 15 minutos
- Desenvuelva el rollo y corte en ruedas.
- En una sartén con aceite de oliva dore las ruedas de *papa*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva la vizcacha, a los lados el **chutney** y las rebanadas de papas.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vizcacha-con-chutney-de-jengibre