

Vizcacha estofada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Vino Blanco: 200 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 1 Unidad

Romero: 1 Rama

Zanahoria: 1 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Perejil: 1 cda.

Patas delanteras y antepatas de vizcacha: 4 Unidades

Apio: 2 Ramas

Cilantro: 1 cda.

Aceitunas negras: 250 g

Fondo de Carne: 300 cc

Aceite De Oliva: 30 cc

Tomillo: 1 Rama

Decoración

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Papas: 1 k

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 30 g

Hinojos: 2 Unidades

Tomates cherry: 200 grs.

Preparación de la Receta

- Corte la vizcacha en presas y salpimente.
- Pase por *harina*.
- Corte la *zanahoria*, el *apio*, la *échalote* y la *cebolla* en cubos pequeños.
- Descaroce las aceitunas y corte al medio.
- Pique groseramente las hierbas.

- En una *cacero* con aceite de oliva saltee la vizcacha.
- Retire la bizcocha e incorpore las verduras y saltee.
- Reincorpore la vizcacha y el vino, deje evaporar.
- Agregue el fondo y cocine a fuego bajo durante 1 hora
- Añada las aceitunas, las hierbas, las *especias* y termine la cocción durante 1 hora más.

Guarnición

- Corte el *hinojo* en ruedas.
- Corte los tomates cherry al medio.
- En una sartén con *manteca* saltee el *hinojo* con los tomates.
- Salpimente.

Decoración

- Pele las papas y corte en bastones finos.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escorra sobre papel absorbente.

Presentación

- Forme un nido con las papas en el centro de un plato, encima coloque una rueda de *hinojo*, encima y alrededor sirva la vizcacha
- En los bordes sirva los tomates y las verduras de la cocción.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vizcacha-estofada>