

COCHINILLO CONFITADO

INGREDIENTES:

Para el cochinitillo:

½ cochinitillo de Segovia
2,5 litros de aceite de girasol
½ dl. De aceite de oliva

Para el puré de boniato:

100 grs. de mantequilla
1 kg. de boniato
1 zanahoria
1 puerro
½ litro de caldo de verduras

Para la salsa de piña y ciruelas:

100 grs. de ciruelas pasas
3 cebollas
1 lata de piña
50 grs. de Pedro Ximenez

Para el Chutney de arándanos:

400 gr de arándanos.
2 cucharadas de azúcar
moreno
2 cucharadas de vinagre de
Jerez.

1/4 de limón exprimido
5 gr de jengibre fresco
un chorrito de agua
una rama de canela

Para la guarnición:

1 piña
75 grs. de mantequilla
2 naranjas Sanguina
Germinados
Esferificaciones de aceite de
oliva
Mix de vegetales



MODO DE ELABORACIÓN:

Para el cochinito:

Confitar el cochinito en aceite de girasol, más aceite de oliva, durante 4 ó 5 horas a 100° C con horno seco.

Una vez confitado el cochinito, retirar la piel.

En un molde rectangular, poner papel sulfurizado, poner la piel del cochinito, deshuesar el cochinito y colocar la carne encima. Poner más papel sulfurizado, peso encima y dejar en la cámara para que asiente el cochinito.

Cuando esté asentado, darle la vuelta en la placa de horno (para que queda la piel hacia arriba), cortar en cuadrados, y gratinar la piel para que se dore y quede crujiente a 215 ° - 225 °C durante 15 minutos aproximadamente.

Para el puré de boniato:

Poner en una cazuela la mantequilla. Derretir. Incorporar el puerro cortado en juliana. Rehogar. Añadir la zanahoria cortada en vichy y el boniato cortado en mirepoix. Rehogar. Incorporar el caldo de verduras. Salpimentar al gusto. Triturar la salsa.

Para la salsa de piña y ciruelas:

Trocear la cebolla y las ciruelas pasas. Poner en una fuente de horno y rociar con un chorrito de aceite y sal.

Meter al horno a 190° - 200 ° durante unos 20 minutos. Añadir los 50 grs. de Pedro Ximenez. Y dejar otros 10 minutos más.

Añadir la piña en trocitos y verter el jugo de la piña. Dejar cocer otros 10 minutos más. Sacar del horno y pasarla por la thermomix.

Si es necesario añadir caldo.



Atelier de Cocina

Para el Chutney de arándanos:

Introducir en un cazo los arándanos, el azúcar, el limón, el vinagre, el trozo de jengibre fresco, la canela y un chorrito de agua y llevamos a ebullición durante 30 minutos. Retirar del fuego, extraer el jengibre, la canela y reservar.

Para la piña caramelizada:

Limpiar la piña y cortarla en dados de dos centímetros.

Fundir la mantequilla en una sartén y dorar la piña hasta que caramelicen un poco. Poner a 100 °. Poca temperatura porque si tiene mucha se deshace.

MONTAJE:

Pintar el plato con el chutney de arándanos. Poner cinco puntos de puré de boniato y cinco de la salsa de piña y ciruelas alrededor del plato. También poner un punto de cada puré en el centro del plato debajo del cochinillo.

Poner cinco trocitos de piña.

Colocar un trozo de cochinillo y decorar con esferificaciones de aceite de oliva y unos germinados o cebollino o mix de vegetales variados.