

Lomo de jabalí asado con láminas batata, frutos invernales y salsa de ciruelas pasas

Ingredientes (para 4 pax.):

800 gr. Lomo de jabalí
1 Batata hermosa
2 Zanahorias
1 Puerro
1 Cebolla
400 gr. Ciruelas pasas
50 gr. Orejones
50 gr. Castañas peladas
Frambuesas, grosellas, arándanos
50 cl. Vino tinto
Aceite oliva virgen

Elaboración:

Pondremos el horno a 180º. Troceamos la cebolla, la zanahoria, el puerro, las ciruelas pasas, los orejones y las castañas peladas y lo extendemos en una placa de horno o un recipiente que resista el calor, con un poco de aceite. Sazonaremos el lomo de jabalí y lo dispondremos sobre esta cama de verduras que hemos preparado. Metemos al horno e iremos bañando con el vino tinto. Dejaremos en el horno hasta que el lomo este hecho, bañándolo y moviendo la pieza de carne y las verduras. Una vez hecha la carne, retiramos y racionaremos. Con las verduras y frutos que incorporamos al fondo, haremos la salsa, triturándolo todo y pasándolo por un chino.

Aparte, prepararemos la batata en láminas. Pelaremos la batata, la cuadraremos y de ahí cortaremos láminas de medio cm. de grosor aprox.. Introducimos en agua hirviendo, y una vez hecha la batata, retiramos y dejamos enfriar para que no se pase.

Presentación:

Pondremos en una mitad del plato el jabalí racionado a gusto, la batata al otro lado, y sobre ella dispondremos los frutos rojos para decorar. Salsear.

Autor: Leo Zurbano