

# Recetas Sabores del Quijote

CARNE DE CIERVO

Piedrabuena  
4-5 Febrero



PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA

## LOMO DE JABALÍ CON NARANJA Y ARÁNDANOS

### Ingredientes:

- 1.500 gr lomo de jabalí
- 150 gr arándanos
- 3 cebollas medianas
- Sal
- 300 cl vino blanco o fino o viejo
- 150 gr naranjas
- 50 cl aceite de oliva de Fuencaliente
- 3 dientes de ajo
- Fondo de carne
- 50 cl vino dulce

### Para la guarnición

- Patatas
- Confitura de pimiento rojo

### Elaboración:

Rallar y exprimir las naranjas a mano y reservar la pulpa para más adelante.  
Hidratar los arándanos en agua tibia.

Dorar los ajos laminados en el aceite, retirar y en el mismo aceite, marcar el lomo de jabalí entero o en dos mitades. Retirar, y en ese mismo aceite pochamos la ralladura de naranja, 1 minuto a fuego lento.

Añadimos la cebolla picada en juliana, una vez pochadas ponemos de nuevo el lomo y añadimos los vinos con los ajos previamente machacados en un mortero. Dejamos hervir para evaporar el alcohol y cubrir con el fondo de carne.

Añadimos los arándanos, tapamos y se deja cocinar a fuego lento media hora. A continuación incorporamos el zumo y la pulpa de la naranja. Dejamos a fuego lento hasta que esté tierno.

### Para la guarnición:

Pelamos y ponemos a cocer las patatas para macharlas, ponemos a gusto de sal y pimienta. Hacemos un volcán con las patatas y coronamos con la confitura de pimiento.

Antonio Alonso Gil  
Hotel Sierra Madrona - Fuencaliente