

Recetas Sabores del Quijote

CARNE DE CIERVO

**Piedrabuena
4-5 Febrero**



**PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA**

BOCATA DE JABALÍ

Ingredientes para 4 personas:

Para la marinada:

- 500 gr de vino tinto
- 2 cucharadas de orégano seco
- 2 cucharadas de pimentón
- 1 cabeza de ajo
- 1 solomillo de jabalí con su sangre
- Agua

Para la cocción del jabalí:

- 1 l de vino tinto
- 2 l de agua

Para el fondo oscuro glass:

- Huesos de jabalí
- Líquido de la preparación anterior
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 puerro y 1 tomate
- Gelatina en hojas

Pan de pimentón:

- 10 claras de huevo
- 2 cucharadas de pimentón
- Azúcar

Pan de pimentón:

- Alioli de wasabi
- Brotes
- Sal maldón

Elaboración:

Para el solomillo de jabalí y cocción:

Dejamos macerando el solomillo de jabalí durante 24 horas con todos los ingredientes. Pasado este tiempo sacamos el solomillo y reservamos el líquido anterior ya colado, ponemos el solomillo en papel film creando un rollón. Seguidamente hacemos otro rollón con papel de aluminio y otra vez con papel film creando tres capas. Hacemos unas perforaciones al solomillo y cocemos en gastronomía de agua y vino a 80°C durante 30 minutos. Reservamos en frío.

Para el fondo oscuro glass:

Ponemos en una olla a tostar los huesos del jabalí. Cuando empiecen a tostar echamos el líquido de la preparación anterior, reducimos a dos tercios y echamos la verdura cortada en brunoise, dejamos pochar bien la verdura y echamos el líquido de la cocción del solomillo. Dejamos reducir a la mitad y colamos por colador fino. Ponemos el fuego y reducimos hasta obtener un tercio del líquido, de un litro de obtención hidratamos tres hojas de gelatina y las echamos en caliente y dejamos reposar.

Una vez frío el rollón de solomillo cortamos en discos pequeños, ponemos encima de una rejilla y napamos con el fondo oscuro glass que hemos hecho y que le introducimos gelatina. Reservamos a temperatura ambiente hasta el pase.

Para el pan de pimentón:

Hacemos un merengue clásico introduciendo poco a poco el pimentón, cuando esté bien duro lo metemos en una manga pastelera y escudillamos en forma de baguette y metemos en el horno a 100°C una hora. Sacamos y reservamos.

Presentación del plato:

En un plato plano, ponemos un punto de alioli de wasabi encima una parte del pan de pimentón, encima ponemos dos discos de solomillo napado con el fondo oscuro glass, alrededor unos brotes y otros dos puntos de alioli de wasabi.

Rubén Sánchez-Camacho
El Bodegón - Daimiel