Jabalí marinado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cherinesrc

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio
El truco de esta receta:
cocinar la carne el tiempo suficiente para que esté tierna.

Descripción:

Acompañé el Jabalí con las albómdigas de hortalizas y unos palitos crujientes de pan, huevo y queso, (lo que sobró del rebozado de las albóndigas)

Ingredientes para 4 personas :

- 1Kg de carne de Jabalí
- 2 cebollas
- 2 manzanas
- Vino tinto
- Sal, aceite y pimienta negra molida

Preparación:

Paso 1

Trocear la carne en trozos medianos, pelar y cortar 1 cebolla. En una fuente o una olla poner la carne, la cebolla y la pimienta y cubrir con vino tinto; dejar macerar toda la noche en la nevera.

Paso 2

Al día siguiente, pasar la carne por aceite bien caliente con el fin de sellarla para que no pierda los jugos durante la cocción. Poner la carne en una olla y agregarle el marinado de la fuente, pelar y picar la cebolla restante y las dos manzanas y añadirlas a la carne. Al aceite que usamos para sellar el Jabalí le añadimos un vaso de agua y lo incorporamos a la olla de cocción. Dejarlo cocer a fuego medio/bajo durante el tiempo suficiente para que la carne este bien tierna, entre 3 y 4 horas.