

BIBLIOTECA



Una codiciada pieza también en la cocina

El Jabalí, cocina y sabores

José de Grado/Editorial El Solitario

EL JABALÍ
COCINA & SABORES
ANNE GRUET



Este es el segundo libro de cocina de caza de Editorial Solitario, después de El Corzo, cocina y sabores, editado ya hace algunos años. Son las traducciones de los libros de cocina de Editions de Montbel, París, Francia.

El libro contiene un ramillete de recetas tradicionales y originales para cocinar la más codiciada pieza de caza de nuestros montes, hábilmente dividido en tres partes: las paradas de caza, comidas y cenas refinadas. Las recetas se explican a fondo, junto con deliciosas historias de caza e ilustraciones antiguas.

Recetas

En salsa

Caillettes de jabalí adobado al côté de Beaune
Civet de jabalí con champiñones
Estofado de jabalí
Goulasch de jabalí
Jabalí agridulce
Jabalí al chocolate
Jabalí al coñac
Jabalí con salsa moscovita
Jabato adobado a la pimienta
Paletilla de jabalí a la cazadora
Paletilla de jabalí marinada al oporto

A la parrilla

Brochetas con miel y vinagre de frambuesa
Chuletas de jabalí a la San-Huberto
Jabato en espetón
Solomillos de jabalí al sirope de arce

Charcutería

Cecina de jabalí
Mousse de hígado de jabalí
Paté de jabalí

Platos familiares

Baeckeoffe de jabalí
Estofado con castañas, en cascara de calabaza
Hojas de col rellenas
Jabalí con polenta de castañas
Jabalí en salsa de tomate
Jamón de jabalí con lombarda
Lasaña de jabalí
Mousaka de jabalí
Parmentier de jabalí
Tajín con miel y almendras

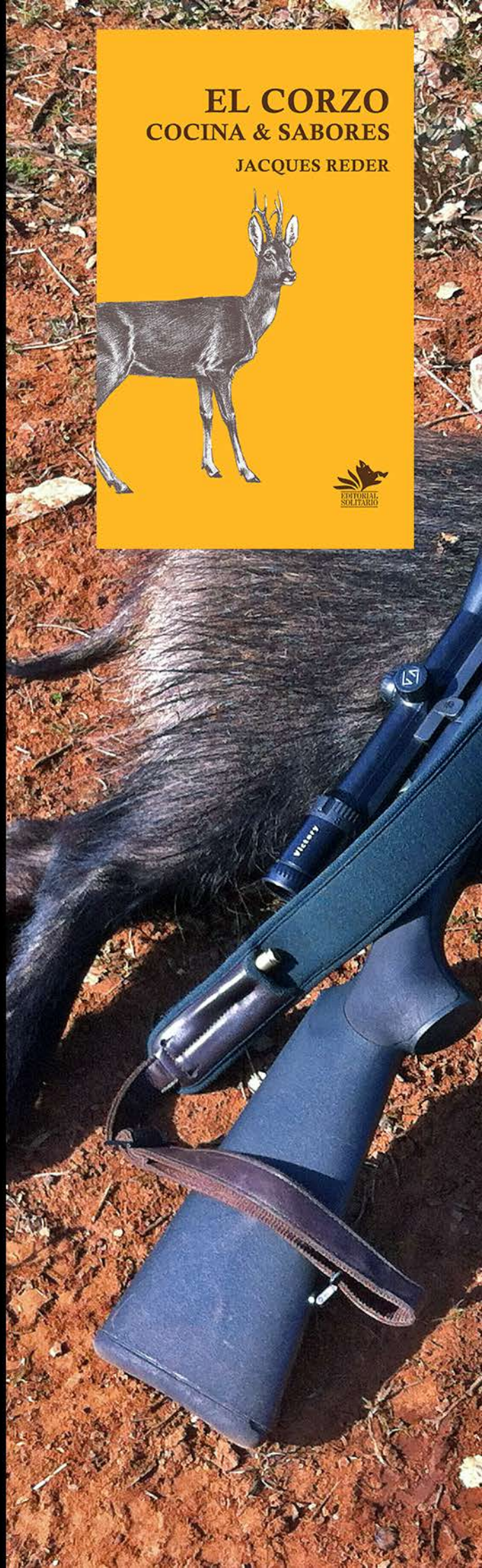
En costra

Brioche de jabalí con naranja
Jabalí empanado con pan de especias
Paletilla de jabalí en costra de pan
Pastel de jabalí
Rotf de jabalí sobre costra de avellanas, con manzanas y anís

EL CORZO

COCINA & SABORES

JACQUES REDER



JABALÍ CON SALSA

MOSCOVITA

CORTAR en finas rodajas las zanahorias, las chalotas, la cebolla y el ajo. Freír las rodajas durante dos minutos en el aceite, removiendo constantemente. Agregar el tomillo, el laurel, el clavo, el vino y el vinagre. Tapar y cocinar a fuego lento durante 30 minutos. Dejar enfriar y retirar el aceite restante.

Frotar la pata con sal, y ponerla en un plato hondo. Verter el contenido del adobo frío por encima y dejar macerando en el refrigerador durante 4 días, volteando la carne con regularidad.

Retirar la pierna de la fuente y escurrir. Pasar el adobo por el chino, reservando el líquido y las especias. Precalear el horno a temperatura 6 (200°C).



Freír la panceta sin añadir grasa. Añadir la patra y dorarla en la grasa de tocino. Pasar a una fuente para hornear, y cubrir con la marinada hasta la mitad. Colocar en el horno y hornear 50 minutos, dando la vuelta a la carne a mitad de cocción. Cubrir con papel aluminio y cocinar una hora y diez minutos.

Remojar las pasas en agua tibia durante 10 minutos, y después escurrir. Mezclar la Maizena con dos cucharadas sopapas de agua fría. Tostar los piñones en una sartén.

Retirar la pata del horno y mantener caliente. Verter el caldo de la cocción, el adobo restante y las hierbas aromáticas en una cacerola. Reducir a la mitad a fuego alto. Pasar esta salsa por el chino y ponerla en un cazo. Salpimentar y agregar el vino de Madeira, las pasas, los piñones y la Maizena disuelta. Espesar a fuego alto, removiendo constantemente. Retirar del fuego. Cortar la carne y servir, con la salsa por separado.

Cenas refinadas

64

Para 12 personas:

- 1 pata de jabalí de 3 kg
- 250 g de panceta
- 50 g de pasas
- 1 cucharadita de Madeira
- 15 cl de vino de Madeira
- 50 g de piñones
- 30 cl de aceite
- 1 ramita de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 3 clavos de olor
- 1,5 l de vino blanco
- 50 cl de vinagre
- sal, pimienta

Adobo:

- 3 zanahorias
- 3 chalotas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo



Preparación: 40 min.

Adobo: 4 días

Cocción: 3 h.

Cenas refinadas

65

Características:

Autora: Anne Gruet

Editorial Solitario, 2013

Tamaño: 15 x 23 cm

Nº de páginas: 96 páginas

Encuadernado en rústica con solapas. Cosido con hilo.

Precio de venta al público: 22 euros

Información y pedidos:

Editorial Solitario

c/ Isla Timor 6, bajo C

28034 Madrid

Teléfonos: 913582521 / 626728584

Correo electrónico: es@editorialsolitario.es

www.editorialsolitario.es