

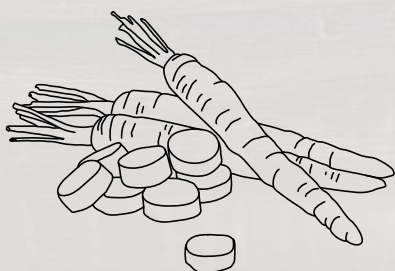
JABALÍ CON VERDURAS

INGREDIENTES

- 1 Pernil de jabalí, aprox. 2,5 kg
- 3 cebollas rojas
- 2 zanahorias
- 2 ramitas de apio
- 2 tomates
- 1 puerro
- 1 hinojo
- 1 manojo ajo silvestre
- 2 hojas de laurel fresco
- 2 dientes de ajo
- 2 ramitas de romero
- bayas de enebro
- semillas de hinojo
- comino
- sal marina
- pimienta
- mostaza a la antigua
- tomillo
- cáscara de limón
- aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Cortar la cebolla, la zanahoria y el apio en trozos. Lavar el tomate, el puerro y el hinojo y cortar también en trozos.
2. Sobre una bandeja de horno profunda, colocar las verduras con la cáscara de limón, el laurel, el tomillo y el romero. Salpimentar y rociar con un poco de aceite de oliva.
3. En una sartén, calentar el enebro, las semillas de enebro, el comino y pimienta; a continuación triturar en un mortero junto con un poco de sal marina.
4. Abrir la pierna de jabalí y retirar el hueso. Abrir la carne, untarla con mostaza y espolvorear con una parte de la mezcla de especias. Repartir el ajo silvestre por encima y enrollar firmemente la carne. Atar con hilo de cocina. Espolvorear el resto de la mezcla de especias sobre el pernil.
5. Calentar un poco de aceite de oliva en una sartén y dorar la pierna bridada hasta sellar toda la superficie.
6. A continuación poner el jabalí con las verduras sobre la bandeja de hornear en la altura 1 del horno con función CircoTherm® a 170 °C con intensidad de vapor reducida durante aprox. 50 - 80 minutos.
7. Finalmente, dejar reposar brevemente la carne antes de servir.



TIEMPO DE PREPARACIÓN
45 MINUTOS
(4 - 6 PERSONAS)

