

RECETAS CON JABALÍ

Recopilación. 2007.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de jabalíes](#)

EL JABALÍ ESTÁ DE MODA

Flavio P. Terra, Chef de cocina Bistró Latino, Uruguay.

Si bien los chefs no se ponen de acuerdo en la definición ¿autóctona o silvestre? en su mayoría los proveedores las venden como carnes silvestres y en varios menús de restaurantes están así propiamente nombradas, también estamos de acuerdo que en algunos casos son más autóctonas que silvestres. Los ejemplos más claros que se comercializan actualmente son el pato -tanto el magret como el muslo-, conejo, jabalí, ñandú, faisán, codorniz o polluelo. Claro que, si bien no todos son autóctonos, también veremos que tampoco son plenamente silvestres, por lo cual llegamos al punto que cada uno impone su nombre, en algunos lugares las nombran como carnes exóticas, en lo personal me gusta llamarlas autóctonas.

El jabalí es una carne de cerdo más sabrosa y tierna, de color oscuro. Su punto perfecto de cocción es -como todo cerdo- que la carne se encuentre cocida en su totalidad. Así que cuando en un restaurante le pregunten sobre el tema, puede contestar que el jabalí debe ser pasado de punto, esto quiere decir que la carne va a estar cocida pero no seca.

La carne de jabalí la podemos encontrar en cortes como entrecot, solomillo, bola de lomo o asado. Si bien es una carne muy sabrosa, es agradable acompañarla con una salsa fuerte en especial las agrídulces o bien una salsa picante. Es así que algunas salsas como la barbecue o la salsa china agrídulce le van a la perfección.

Ahora, si queremos realizar un plato exclusivamente de nuestra tierra, sugiero un entrecot de jabalí con salsa de higos acompañado de puré de boniato. En este plato, tenemos un balance perfecto de sabores, con tres gustos fuertes que son bien diferenciados pero que se complementan muy bien.

Antes de ir a las recetas explicaremos algunos puntos importantes acerca de la carne de jabalí, que se deben tener en cuenta a la hora de comprar o de cocinar.

Entrecot de jabalí: es muy parecido al bife ancho de la vaca, claro está que su tamaño es de no más de 10 cm de ancho por 15 cm de largo. La carne tiene un color bordó oscuro y está cubierto por una capa de grasa que es recomendable retirar, ya que es más fuerte que la grasa de la vaca.

Asado de jabalí: al igual que el entrecot posee color bordó, muy parecido al pechito de cerdo. Es una carne con mucha grasa, que conviene utilizar para preparar guisados. Si lo va a preparar a la parrilla, conviene hacerlo a brasa lenta tapado con una chapa para que el calor sea uniforme y vaya perdiendo la grasa, que ya dijimos es abundante.

Solomillo: es la parte más frecuentemente utilizada por los chefs ya que tiene menos grasa y es la más tierna del jabalí. Posee una capa de grasa mínima que se conserva, y conviene juntar dos o tres solomillos de 70 gramos para una porción. Para cocinarlo se aconseja sellarlo bien por todos los lados de su forma cónica y llevarlo al horno durante 10 minutos dándolo vuelta permanentemente para que se cocine parejo.

Bola de lomo: especial para cortar en cubos para brochettes o bien para hacer cualquier plato en la que se deba cortar la carne en trozos pequeños. Si se pretende usar en porciones, se debe tener en cuenta el nervio que le atraviesa por el medio, por lo cual se debe tener mucho cuidado al limpiarlo.

ENTRECOT DE JABALÍ CON SALSAS DE HIGOS Y PURÉ DE BONIATO



Ingredientes

- 1 entrecot de jabalí de 250 g
- 2 boniatos amarillos
- 3 higos frescos

½ l de vino tinto
1 l de caldo de verdura
Sal y pimienta a gusto
Aceite de oliva

Elaboración:

En una olla con agua colocar los boniatos pelados y cubeteados, dejarlos en la olla hirviendo hasta que estén blandos para hacer el puré.

En una olla colocar el vino tinto al fuego y dejarlo que flambée (se prende fuego el alcohol), cuando se apague agregar los higos frescos y reducir durante 15 minutos, sacar y deshacer bien los higos en la salsa (lo mejor es licuarla o procesarla).

Salpimentar el entrecot de jabalí y en un sartén con aceite caliente sellarlo bien de ambos lados, agregarle salsa y caldo y llevarlo al horno, cada 3 minutos darlo vuelta y agregarle más caldo y si es necesario más salsa.

A los 15 minutos en un horno a fuego alto va a estar en su punto perfecto, sacar del horno y en caso de que la salsa no esté totalmente espesa llevarla a fuego lento para que espese (no agregar manteca ni roux).

Colar los boniatos prontos para puretear. Agregar aceite de oliva, sal y pimienta a gusto.

Puretear bien hasta obtener una preparación cremosa y sin grumos.

Servir el puré de boniato en una punta y el entrecot de jabalí en el centro del plato, salsear por encima de la carne, NO del puré ya que es su guarnición y en el 80 % de los casos la guarnición es el contraste de la salsa para no tener un plato monótono.

LOMITOS DE JABALÍ CON VEGETALES GLACEADOS

Ingredientes

- ◆ Aceite de oliva. cantidad necesaria
- ◆ Enebro molido 1/2 cda.
- ◆ Lomo de jabalí 1
- ◆ Manteca 2 cdas.
- ◆ Miga de pan de centeno Cantidad necesaria
- ◆ Polvo de almendras 1 cda.
- ◆ Ralladura de lima 1 cda.
- ◆ Sal y Pimienta A gusto
- ◆ Semillas de comino 1 cdita.
- ◆ Semillas de hinojo 1 cdita.

Guarnición de vegetales glaceados

- ◆ Azúcar rubia 2 cdas.
- ◆ Bulbo de cebolla de verdeo 2 Unidad
- ◆ Cebolla blanca 1
- ◆ Cebolla Colorada 1
- ◆ Fondo de ave Cantidad necesaria
- ◆ Zanahorias 2 Unidades
- ◆ Zucchini 2 Unidades

Salsa

- ◆ Ajo 2 Dientes
- ◆ Cebollas 2 Unidades
- ◆ Echalottes 4 Unidades
- ◆ Huesos de jabalí Cantidad necesaria
- ◆ Vinagre 1 Taza
- ◆ Vino tinto 1 Taza

Varios

- ◆ Bouquet de hierbas silvestres a gusto

Procedimiento

Limpie el lomo y corte en porciones

En una sartén bien caliente coloque la manteca, una vez fundida dore la miga de pan de centeno hasta lograr un color rubio, retire del fuego y agregue las semillas de hinojo y comino previamente tostadas y molidas, el polvo de almendras, el enebro, la ralladura de limón, sal y pimienta, lleve nuevamente al fuego solo unos minutos y mezcle hasta incorporar los ingredientes. Retire y deje reposar sobre papel absorbente.

Guarnición de vegetales glaceados

Pele las cebollas y las zanahorias.

Corte las cebollas en cuartos.

Corte los zucchinis, los bulbos de cebolla de verdeo, los papines con piel y las zanahorias en mitades.

En una olla con abundante agua hirviendo blanquee los vegetales hasta que estén tiernos.

En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los vegetales hasta dorarlos levemente, luego incorpore el fondo de ave y espolvoree con azúcar rubia

Salsa

Pele y corte groseramente los dientes de echalotte, ajo y las cebollas.

En una sartén caliente con aceite de oliva dore los huesos de jabalí junto con el echalotte, ajo y las cebollas, una vez dorados los vegetales añada el vinagre, deje reducir a fuego medio.

Luego desglace con vino tinto y nuevamente deje reducir hasta que espese.

Retire, cuele e incorpore a la salsa caliente una cucharada de manteca.

Armado

Pase las piezas de lomo de jabalí por la miga de pan tostada.

En una sartén bien caliente con aceite de oliva y manteca selle las piezas de lomo. Una vez selladas termine la cocción en horno precalentado a 180°C.

Retire del horno y deje reposar unos minutos.

Presentación

Sirva en un plato una porción de lomo de jabalí y acompañe con la guarnición de vegetales glaseados, salsee con la salsa.

Decore con un bouquet de hierbas silvestres.

SALAMES CASEROS DE JABALÍ

Receta para 100 Kg de salame:

- ◆ 65 Kg de carne vacuna o cervuna
- ◆ 25 Kg de carne de jabalí
- ◆ 10 Kg de tocino de cerdo
- ◆ 10 cabezas de ajo
- ◆ 12 U de nuez moscada
- ◆ 0,300 Kg de pimienta blanca quebrada
- ◆ 3 Kg de sal fina
- ◆ 2 Lt. de vino (*)
- ◆ 0,100 Kg de salitre (**)

(*) los vinos transfieren a las carnes, sabores y aromas particulares; reservándose el elaborador la calidad, cantidad y tipo empleado.

(**) se usa habitualmente salitre, pero modernizándonos hemos agregado un producto conservante y secante.

Preparación:

Se mezclan las carnes picadas con las especias, el conservante y el tocino cortado en dados menores a 1 cm, amasando la preparación hasta que la carne se despegue fácilmente de los dedos.

Se deja orear un tiempo, luego se incorpora el ajo picado macerado en el vino, así filtrado.

Se amasa nuevamente, dejando reposar dos horas.

Se procede luego al embutido, colgando los salames en lugar aireado.

A los 15 días ya se pueden "probar" los primeros.

PERNIL DE JABALÍ ESTOFADO



Se mecha por todo con Tocino un Pernil de jabalí sazonado de sal, especias finas, tomillo, laurel, albahaca, perejil, ajo, cebolletas, escalunyas, picado todo muy menudamente. Póngase enseguida en una marmita con tiras de tocino, cebollas cortadas á rodajas, zanahorias, chirivias, un buen manojo de perejil, cebolletas, ajo, clavillo,

laurel, tomillo, ajedrea, sal y pimienta; hágase sudará fuego manso; cuézase después con caldo, vino blanco, y un poco de aguardiente; cuézase con poco fuego por espacio de seis ó siete horas; déjese enfriar el pernil en el caldo en que ha cocido, y sírvase como pieza de grande intermedio frío, acompañada de un bote de grosellas encarnadas. Entrada.

PALETA DE JABALÍ AL HORNO

Ingredientes pasa 6 personas:

2 kg de espalda de jabalí,
sal,
1 diente de ajo,
1 cucharadita de Comino molido,
1 zanahoria,
1 raíz de Perejil,
1 trozo de bulbo de Apio (unos 125 gr.),
2 Cebollas,
30 gr. de Mantequilla clarificada,
1/2 cucharadita de Pimienta de Jamaica en grano,
8 bayas de enebro,
1/4 de litro de Vino tinto fuerte,
1/2 litro de fondo de caza (ver mas abajo) ,
1 cucharada de Harina,
4 cucharadas de Jerez seco,
200 gr. de nata,
1 cucharada de perejil picado.

Método

Lavar la carne, secarla y hacerle en la grasa unos corte en forma de rombo.
Pelar el ajo, machacarlo con un poco de sal y mezclarlo con el comino y la pimienta.
Frotar la carne con esta mezcla.
Pelar la zanahorias, la raíz de perejil, el apio y las cebolla y trocearlo.
Calentar la mantequilla en un asador y sofreír la espalda con la parte de la grasa hacia abajo.
Precalentar el horno a 200 ° C. Dar la vuelta a la carne, poner las verduras alrededor y seguir rehogándola 5 minutos mas. Añadir las especias y meter al centro del horno.
Pasados 30 minutos, rociar la carne con el vino y a los 30 minutos agregar el fondo. Tapar la carne y seguir asando 30 minutos.
Mantener caliente la carne y colar el fondo del asado. Remover la harina en el Jerez y ligar con ello el fondo.
Dejar cocer suavemente 10 minutos sin dejar de remover. Refinar la salsa con la nata, salpimentar y servir espolvoreado con perejil picado.

Fondo oscuro de caza:

Preparación 30 minutos.

Cocción 1 h. 45 minutos.

Ingredientes para 1/2 litro: 500 gr. de huesos, recortes y despojos de caza,

5 cl. de aceite,
200 gr. de tomates maduros,
100 gr de zanahorias,
80 gr. de cebollas,
20 gr. de chalotas grises,
10 gr. de ajo,
tomillo,
laurel.

Método

Machacar los ajos, los recortes y los despojos. Dorarlos con aceite, en la bandeja del horno a 240° C, 15 minutos.
Remover para que tomen color uniformemente. Pelar, limpiar y lavar las verduras. Cortarlas en trocitos y estofarlas 5 minutos en la bandeja del horno. Añadir las hierbas aromáticas sin salar. Pasarlo todo a una cazuela.
Desglasar la bandeja de cocción con un litro de Agua fría y añadirla a la cazuela. Llevar a ebullición, espumar y cocer a fuego lento durante 1 hora y media. Pasarlo por un colador Fino y reservar.
Nota: Los tomates pueden sustituirse por una cucharada de concentrado de tomate. Para que el fondo quede ligado, añadir 50 gr. de harina antes de las verduras. Remover bien.

ESTOFADO DE JABALÍ

Ingredientes (para 4 personas)

1 kilo de carne de jabalí.
3 Patatas medianas.
1 Pera blanquilla.
1 Manzana golden.
1 zanahoria.
1/2 Cebolla grande.
1 rollito de hierbas aromáticas.
1/2 vaso de aceite de oliva.
1/2 botella de vino tinto.
1 hoja de Laurel.
Sal y Pimienta.

Elaboración

Como en cualquier receta de caza, es conveniente esperar unos días después de la muerte del animal, antes de cocinarla para que la carne pierda fuerza.

Si se tiene congelada, sacamos del congelador y ponemos en la parte más baja del frigorífico, durante al menos 24 horas para que se descongele lentamente.

Troceamos la carne en cubos como para cualquier estofado y la disponemos en un recipiente, preferentemente en una cazuela de barro.

Pelamos las manzanas y las peras, las troceamos y echamos en la cazuela junto con las zanahorias cortadas en rodajas y la cebolla, pelada y cortada en trozos irregulares.

Añadimos las hierbas aromáticas y el vino de forma que lo cubra todo.

Tapamos la cazuela y dejamos macerar en un lugar fresco o en el frigorífico durante dos días.

Transcurrido ese tiempo, colamos la marinada recogiendo el vino que se reserva aparte.

Del resto de ingredientes que quedan en el colador, separamos por una parte la carne y por otra las zanahorias y los gajos de cebolla, desechando los trozos de pera, de manzana y las hierbas aromáticas.

Ponemos una cazuela de barro al fuego con el aceite y vamos echando los trozos de carne de forma que se vayan rehogando.

Cuando la carne esté bien rehogada, se le añade el vino, las zanahorias, la cebolla y el laurel que hemos utilizado en la marinada.

Cuando rompa a hervir, bajamos el fuego y dejamos a fuego lento y tapado, entre 45 minutos y 1 hora o más, hasta que la carne esté tierna.

Si durante este tiempo el caldo se reduce en exceso, se puede añadir Agua caliente.

Una vez que la carne esté tierna, añadimos las patatas cascadas (se inicia el corte del trozo de patata y entonces se gira el cuchillo, dando un poco de tirón para que rompa la patata), de esta forma se ayuda a que espese la salsa.

En temporada, se pueden poner también rovellones, guisantes, alcachofas, etc., como guarnición.

Se añade sal y pimienta al gusto y se deja hervir a fuego lento al menos media hora más para que espese.

CIVET DE JABALÍ AL ESTILO DE MASSANET DE CABRENYIS

Ingredientes para 6 porciones:

2 kg. de carne de jabalí (pierna, costillar),
150 gr. de Tocino,
1 Cebolla,
2 zanahorias,
4 dientes de Ajo,
1 Apio,
2 litros de vino tinto,
1 vasito de brandy,
caldo,
Harina,
Laurel,
clavos,
Tomillo,
perejil,
almendras,
avellanas,

Piñones,
chocolate,
aceite,
manteca de cerdo,
sal,
Pimienta en grano.

Método

Dos días antes de cocinarlo, se corta la carne en trozos medianos y se pone en cazuela de barro grande. se sala, granos de pimienta y se agrega la cebolla cortada en trozos, igual las zanahorias, 2 dientes de ajo machacados, tomillo, 2 hojas de laurel y 2 clavos de olor. Echar por encima el vino y se tapa. Se deja 48 horas en maceración, moviéndolo de vez en cuando, pero no se pone en la heladera. Pasado ese tiempo, se retira la carne, se escurre bien y se reserva. Enseguida se pone la cazuela con la maceración al fuego, hasta que se reduzca a una cuarta parte. En otra cazuela se dora con aceite y manteca el tocino en dados. Ya frito, se quita con espumadera y se reserva. Se pasan por harina los trozos de jabalí y se doran con la grasa del tocino. Cuando están semidorados, se agrega el coñac. Se le incorpora entonces la maceración reducida, pasándolo por un chico (colador cónico) o colador, apretando bien las verduras para que suelten todo su jugo. Si el líquido resultante no cubriera todo el jabalí, agregar caldo. Preparar un ramillete con una hoja de laurel, ramita de perejil, hojas de apio y una ramita de tomillo y atarlo bien. Agregarlo, tapar la cazuela y dejar cocer a fuego lento, 2 horas, añadiendo los trocitos de tocino. Deshacer (majar) en un mortero 2 dientes de ajo con un poco de perejil, 3 avellanas, 3 almendras, unos piñones y un poco de chocolate rallado. Se amalgama bien esta mezcla con un poco de salsa del Civet y se rocía por encima de la cazuela, unos 10 minutos antes de finalizar la cocción.

El Civet no debe moverse con espátula, sino sacudir cada tanto la cazuela.

Servir en fuente previamente calentada.

ESTOFADO DE JABALÍ CON FRUTAS DEL TIEMPO

Ingredientes (para 4 personas)

450 g de carne de jabalí.
300 g de patatas.
150 g de peras blanquilla.
150 g de Manzanas golden.
100 g de zanahorias.
100 g de Cebolla.
1 rollito de hierbas aromáticas.
1 vaso de aceite de oliva.
1/2 litro de vino tinto.
3 hojas de laurel.
Sal y Pimienta.

Elaboración:

La caza se debe cocinar pasados al menos 3 días de la muerte del animal.

La carne, troceada en tacos, como para cualquier estofado, se ha de poner en un recipiente, preferentemente una cazuela de barro.

Pelamos y troceamos las manzanas y las peras y las echamos en la cazuela, junto con las zanahorias cortadas en rodajas y la cebolla, pelada y cortada en juliana.

Añadimos las hierbas aromáticas y el vino, de forma que lo cubra todo.

Tapamos la cazuela y dejamos macerar en un lugar fresco, durante dos días.

Transcurrido este tiempo, colamos, recogiendo el vino que se reserva aparte.

Del resto que queda en el colador, separamos por una parte la carne y por otra las zanahorias y los gajos de cebolla, sin desechar los trozos de pera, de manzana y las hierbas aromáticas.

Se pone una cazuela de barro al fuego con aceite y se cocinan los trozos de carne de forma que se vayan rehogando.

Cuando la carne esté bien rehogada, añadimos el vino, las zanahorias, la cebolla y el laurel.

Cuando rompa a hervir, bajamos el fuego y la dejamos a fuego lento y tapada, entre 45 minutos y 1 hora o más, hasta que la carne esté tierna.

Si durante este tiempo el caldo mengua, podemos añadir Agua caliente.

Una vez que la carne esté tierna, echamos las patatas, cortadas a tacos grandes, de esta forma se ayuda a que espese la salsa (estos tacos se hacen de forma que se inicia el corte y entonces se gira el cuchillo, dando un poco de tirón para que rompa la patata, "patatas cascadas").

Añadimos sal y pimienta al gusto y dejamos hervir a fuego lento, al menos media hora más para que espese. Aparte cocinamos las peras y las manzanas hasta formar una compota. Colocamos esta compota aparte en un recipiente para acompañar a la carne estofada. Presentamos en la misma cazuela de barro.

ESTOFADO DE JABALÍ

Ingredientes:

2 kilos carne jabalí,
6 patatas medianas,
3 peras blanquilla,
3 Manzanas golden,
4 zanahorias.
1 Cebolla grande.
1 rollito hierbas aromáticas,
1 vaso de aceite de oliva,
1 botella de vino tinto,
3 hojas de laurel.
Sal y Pimienta.

Método

Como en cualquier receta de caza, es conveniente esperar unos días después de la muerte del animal, antes de cocinarla para que la carne pierda fuerza.

La carne, troceada en tacos, como para cualquier estofado, se pone en un recipiente, preferentemente una cazuela de barro.

Las manzanas y las peras se pelan, se trocean y se echan en la cazuela, junto con las zanahorias, cortadas en rodajas y la cebolla, pelada y cortada en gajos, se añaden las hierbas aromáticas y el vino, de forma que lo cubra todo. Se tapa la cazuela y se deja macerar en un lugar fresco, no en el frigorífico, durante dos días.

Transcurrido este tiempo, se cuele, recogiendo el vino que se reserva aparte. Del resto que queda en el colador, se separa por una parte la carne y por otra las zanahorias y los gajos de cebolla, desechando los trozos de pera, de manzana y las hierbas aromáticas.

Se pone una cazuela de barro al fuego con el aceite y se van echando los trozos de carne de forma que se vayan rehogando.

Cuando la carne esté bien rehogada, se le añade el vino, las zanahorias, la cebolla y el laurel. Cuando rompa a hervir, se baja el fuego y se deja a fuego lento y tapada, entre 45 minutos y 1 hora o más, hasta que la carne esté tierna. Si durante este tiempo el caldo mengua, se puede añadir Agua caliente.

Una vez que la carne esté tierna, se echan las patatas, cortadas a tacos grandes, estos tacos se hacen de forma que se inicia el corte y entonces se gira el cuchillo, dando un poco de tirón para que rompa la patata, de esta forma se ayuda a que espese la salsa. Se añade sal y pimienta al gusto y se deja hervir a fuego lento, al menos media hora más para que espese.

JABALÍ CLÁSICO

Ingredientes:

Un trozo de carne de jabalí, para esta receta preferentemente carne del cuarto trasero o de la paleta.

Apio, cebolla, Tomate, zanahoria, ajo, puerro.

Laurel, tomillo, Pimienta negra partida.

Extracto de tomate.

Harina.

Sal.

Aceite.

Vino tinto Merlot o Malbec son los mas indicados.

Este tipo de preparación también es útil para otras carnes de caza como el Ciervo o el venado y para aprovechar los cortes mas duros. Cortes finos como son los lomos son aptos para cocciones rápidas donde se aprecia todo su sabor.

Preparación:

Desgrasar la carne y cortarla en cubos grandes (3 x 3 cm.).

Cortar todas las verduras también en trozos grandes.

Colocar carne y verduras en un recipiente profundo y cubrir todo con vino. Tapar y dejar macerar en heladera por lo menos 24 horas.

Colar y reservar el vino.

Rebozar los trozos de carne en harina y dorarlos con un poco de aceite.

Usar una cacerola de barro o de hierro.

Una vez dorada la carne incorporar a la cacerola las verduras, las especias, una cucharada o dos de extracto de tomate y el vino reservado.

Poner a cocinar a fuego bien bajo durante por lo menos 3 horas manteniendo la cacerola tapada, cuando la carne este tierna y la salsa oscura y brillante, salar, pimientar nuevamente y dejar reposar si es posible 24 horas.

Al día siguiente calentar y servir con papines hervidos o un puré de mangos o una guarnición de frutos del bosque caramelizados.

ESTOFADO DE JABALÍ



La forma de preparar este plato, puede ser aplicada a la preparación de cualquier otro tipo de caza mayor, como venado, corzo, etc. Algunos dicen que esta receta podría llamarse "civet de jabalí". De acuerdo al diccionario de la lengua francesa, la palabra civet significa encebollado, mientras que en algunos glosarios de cocina, el término civet, se aplica a una forma de preparar la caza, en la que se emplea como ingrediente, la propia sangre del animal. De cualquier forma, si bien presenta algunas variantes, este plato no deja de ser un estofado.

Ingredientes para 6 personas

2 kilos de carne de jabalí.

6 patatas medianas.

3 peras blanquilla.

3 manzanas golden.

4 zanahorias.

1 cebolla grande.

1 rollito de hierbas aromáticas.

1 vaso de aceite de oliva.

1 botella de vino tinto (yo prefiero Rioja).

3 hojas de laurel.

Sal y pimienta.

Preparación

Como en cualquier receta de caza, es conveniente esperar unos días después de la muerte del animal, antes de cocinarla para que la carne pierda fuerza. Si se tiene congelada, sacarla del congelador y ponerla en la parte más baja del frigorífico, durante al menos 24 horas para que se descongele lentamente.

La carne, troceada en tacos, como para cualquier estofado, se pone en un recipiente, preferentemente una cazuela de barro. Las manzanas y las peras se pelan, se trocean y se echan en la cazuela, junto con las zanahorias, cortadas en rodajas y la cebolla, pelada y cortada en gajos, se añaden las hierbas aromáticas y el vino, de forma que lo cubra todo. Se tapa la cazuela y se deja macerar en un lugar fresco, no en el frigorífico, durante dos días. Transcurrido este tiempo, se cuele, recogiendo el vino que se reserva aparte. Del resto que queda en el colador, se separa por una parte la carne y por otra las zanahorias y los gajos de cebolla, desechando los trozos de pera, de manzana y las hierbas aromáticas.

Se pone una cazuela de barro al fuego con el aceite y se van echando los trozos de carne de forma que se vayan rehogando. Cuando la carne esté bien rehogada, se le añade el vino, las zanahorias, la cebolla y el laurel. Cuando rompa a hervir, se baja el fuego y se deja a fuego lento y tapada, entre 45 minutos y 1 hora o más, hasta que la carne esté tierna. Si durante este tiempo el caldo mengua, se puede añadir agua caliente.

Una vez que la carne esté tierna, se echan las patatas, cortadas a tacos grandes, estos tacos se hacen de forma que se inicia el corte y entonces se gira el cuchillo, dando un poco de tirón para que rompa la patata, de esta forma se ayuda a que espese la salsa. En temporada, se pueden poner también rovellons, como en el caso de la fotografía.

Se añade sal y pimienta al gusto y se deja hervir a fuego lento, al menos media hora más para que espese.

Presentar en la misma cazuela de barro.

PIERNA DE JABALÍ AL HORNO



Ingredientes:

1 Pierna de jabalí
Aceite
Manteca de cerdo
Pimentón
Pimienta
Orégano
Canela
Ajo, cebolla, pimiento y tomate.
Sal
Vino blanco
Mostaza y miel

Elaboración:

Preparar un adobo con las especias, verduras y vino.

Salar la pierna de jabalí y ponerla en un recipiente con el adobo. Dejar al fresco durante 72 h.

Durante este periodo, con una jeringuilla ir inyectando en la pierna parte del adobo.

Pasado el tiempo, frotar la pierna con aceite. Forrarla con papel de aluminio y meterla al horno en una bandeja con agua. Poner el horno a 200°C, pasados 30 minutos bajar a 160°C y dejar 40 minutos por kilo, agregando agua cuando lo pida.

Mientras en una cazuela poner aceite y cebollas cortadas, sofreír poner zanahorias, ajos pimientos y tomates, cuando esté todo bien pochado incorporar el adobo, dejar evaporar hasta la mitad aprox. Cuando la pierna de jabalí este tierna escurrir todo el jugo que suelte el la salsa reducida.

Pasar la salsa por el chino y reservar.

Pintar la pierna con una mezcla a base de la mostaza, miel y la manteca de cerdo.

Meter al horno fuerte para que se dore por fuera.

Servir cortada en lonchas finas con la salsa caliente.

Acompañar con puré de patatas y de manzana.

JABALÍ EN SALSA CON PERAS

Ingredientes

1,5 Kg de carne de jabalí en dados hermosos, a poder ser del muslo
6 peras jugosas
1 trozo de mantequilla
1 astilla de canela
1 cebolleta picada
1 puerro picado
1 ramita de apio picado
2 zanahorias picadas
4 dientes de ajo picados
6 cucharadas de salsa de tomate
1 vaso de vino blanco
Aceite de oliva
2 clavos de olor

1 trozo de corteza de naranja

Agua

1 pastilla de caldo de carne

Harina y sal

Preparación

Pelamos las peras y las cocemos enteras en agua con un trozo hermoso de mantequilla y una astilla de canela. Las dejamos hervir sin apenas borbotones para que no se rompan y las tenemos al menos 20 minutos, para que queden bien tiernas. Las dejamos enfriar y las partimos en cuartos, retirando el corazón. Guardamos el jugo en el que hirvieron para hacer la salsa. Sazonar los pedazos de jabalí y rehogarlos en aceite de oliva hasta que queden muy tostados. Entonces añadimos las verduras, el clavo y la corteza de naranja, dando unas vueltas a fuego medio para que no se queme la verdura, unos 10 minutos. Añadimos el vino blanco y dejamos que se reduzca. Vertemos la salsa de tomate, la pastilla de caldo y el agua de cocción de las peras, con una pizca de sal, cubriendo la olla y dejando que la carne se guise despacito, unas dos horas –el jabalí suele ser muy duro-. Si fuera necesario, añadimos más líquido si vemos que se consume y la carne está aún tiesa. Pasado el tiempo, rescatamos los pedazos de carne con una espumadera y pasamos la salsa por un pasapurés. Una vez hervidos en la salsa los pedazos de jabalí, introducimos las peras, dejando que justo se calienten. Servimos.

LONGANIZA DE JABALÍ

Ingredientes

5 kg. de carne de jabalí,

5 kg. de panceta de cerdo,

pimienta negra molida,

1 vaso de vino de coñac,

canela,

sal.

Preparación

Se cortan en trozos la carne y la panceta y se *capolan*, se apañan con las especias y el coñac.

Se mezcla todo muy bien y se deja la pasta 24 horas en adobo.

Después se embuten los *bodiellos*, se atan y se pinchan para que salga el aire.

Se cuelgan en un palo en un sitio fresco, bien aireado y sin luz para que se oreen y se *ateseren* bien.

PERNIL DE JABALÍ CON SIDRA Y SALSA DE CALVADOS

Ingredientes

1 Pierna de Jabalí con hueso de 2 Kilos aproximadamente

Sal y Pimienta Negra

3 Cdas de Mostaza de Calvados o Dijón

1 Cebolla Morada Molida

4 Dientes de Ajo Molidos

3 Cdas de Orégano Fresco

2 Tazas de Sidra tipo Asturiana

2 Cdas de Aceite de Maíz

1/4 de Taza de Calvados

2 Cdas de Maicena disuelta en agua Fría

2 Cdas de Mantequilla fría

Preparación

Una vez descongelado el jabalí, se sazona con la pimienta negra y la sal y se prepara un adobo mezclando la mostaza, la cebolla, el ajo y el orégano. Esto se le unta por toda la pierna. Se baña con la sidra y se le unta uniformemente el Aceite de Maíz. Se deja marinar toda la noche en una placa de horno. Al día siguiente antes de hornearlo se le coloca por debajo una rejilla de modo que puedan caer los jugos. Se hornea a 400° F tapado, calculando 40 minutos por kilo. Una vez pasado el tiempo, se retira del horno y en una olla se recogen todos los jugos. Se lleva a ebullición esta salsa y se cocina a fuego alto por cinco minutos, luego se baja y se agrega la maicena recién disuelta en agua, el calvados y se espera que espese un poco. a este punto se agrega la mantequilla, incorporándola a modo de emulsión y se retira del fuego. A este punto se calienta el broiler y se cocina la pierna hasta dorarla dándole vueltas pero sin quemarla. se retira del horno y se deja reposar unos 10-15 minutos para que los jugos vuelvan a redistribuirse.

Se puede comer con papas gratinadas o con arroz salvaje de hongos.

Nota: El Calvados es un brandy de manzana, su sabor es único.

JABALÍ AL HORNO

Ingredientes

1 lomo de jabalí de 800 g
2 naranjas
1 copa de jerez dulce
1 dl de agua
3 cabezas de ajo
Unas hojitas de menta
1 ramita de orégano
1 hoja de laurel
1 cucharadita de pimentón picante
Sal

Preparación

Poner el lomo de jabalí con ajos, orégano, laurel, menta, un poco de pimentón picante, sal y unas gotas de agua y se le deja macerar en este adobo entre dos y tres días, amasándolo frecuentemente para que el adobo penetre en la carne. Pasado este tiempo, se retira el lomo de jabalí y se baña con una copa de jerez dulce.

A continuación, se mete en el horno durante una hora y media, regándolo con su propio jugo mientras se asa.

Al final, se añade el caldo de la maceración.

Una vez asado el jabalí, se retira la salsa y se mezcla bien con el zumo de dos naranjas.

Se sirve troceado y con esta salsa por encima.

ESTOFADO DE JABALÍ

Ingredientes: 8 personas

2 Kgrs. de carne de Jabalí
250 grs. de jamón serrano
12 cebollitas
2 cebollas
4 zanahorias
1 naranja
250 grs. de champiñones
1 vaso grande de vino de Jerez seco
2 hojas de laurel
1 puerro
3 dientes de ajo
Pimienta negra en granos
Romero
Tomillo
1 cucharadita de pimentón dulce
Aceite de oliva y sal
perejil
Azúcar moreno
150 grs. manteca de cerdo

Preparación:

Paso 1: Se limpian y cortan a rodajitas los puerros y las zanahorias.

Paso 2: Se ponen a hervir en un cazo con 1 litro de agua, una cucharadita de sal y otra de azúcar moreno, 25 granos de pimienta negra y un ramito preparado con las hierbas mencionadas. Se deja hervir durante 20 minutos y se deja enfriar.

Paso 3: El día antes se pone la carne de jabalí (cortada a trozos grandes) en adobo, en una cazuela de barro, con el preparado indicado en el paso 2, ya frío, más ½ vaso de vino de jerez. Se deja 2 días.

Paso 4: Las cebollas se pican muy pequeñas y se reservan.

Paso 5: El jamón se corta a taquitos y se reserva.

Paso 6: Las cebollitas se pelan y se dejan enteras.

Paso 7: Luego se cogen el jabalí del adobo se escurre y se seca con un paño de cocina

Paso 8: En una cazuela de barro y con la manteca de cerdo, se doran los tacos de jamón, los trozos de jabalí, las cebollitas enteras.

Paso 9: Una vez rehogado, se añaden las cebollas picadas, las verduras del adobo, sal y pimienta y el resto del Jerez dejándolo cocer a fuego lento.

Paso 10: Se hace un zumo de limón y se reserva.

Paso 11: Se limpian y se cortan los champiñones en 4 trozos. Se reservan.

Paso 12: En un mortero se hace una picada con el perejil, los ajos y una vez hecho se le añade el zumo de naranja, mezclándolo bien.

Paso 13: Cuando ya esté hecho el sofrito, se le añade una cucharadita de pimentón y se le da unas vueltas sin dejar que se queme.

Paso 14: Tras un par de minutos, se añade esta picada al guiso, así como los champiñones y se deja cocer a fuego lento hasta que el jabalí esté hecho. NO debe quedar seco.

Consejos: El jabalí puede ser parte de la pata o del lomo, lo que Vd. prefiera. La carne de jabalí es muy dura, por lo que es imprescindible adobarla y cocerla muy bien, para que quede tierna, de lo contrario no se puede comer. Es importantísimo cocerlo a fuego lento, para que no se quede sin salsa y la carne dura. Si se quedara sin salsa y todavía estuviera la carne dura, puede ir añadiendo el caldo del adobo.

Para que no sea tan graso, si lo prefiere puede sustituir la manteca de cerdo por aceite de oliva o por margarina, pero claro, no es lo mismo.

Para espesar la salsa, si lo prefiere la puede espesar con maicena, aunque es más tradicional y rico hacerlo con la harina y la mantequilla.

Si Vd. es de los que ya no usan cazuelas de barro, puede poner el adobo en una cazuela de cristal vitrificado o porcelana.

JABALÍ CON CASTAÑAS

Ingredientes: 4 personas

2 kg de carne de Jabalí

1 kg de castañas

5 cebollas

5 zanahorias

250 grs. de panceta

½ l. vino tinto

4 hojas de laurel

4 dientes de ajo

Pimienta negra

Pimienta de cayena

Romero

Tomillo

Aceite de oliva y sal

1 gran nuez de mantequilla

1 cucharada de harina

½ l. de vinagre

Preparación:

Paso 1: El día antes se pone la carne de jabalí (cortada a trozos) en adobo. Se pone en una gran cazuela o un gran bol con todas las hierbas, la pimienta de cayena, la pimienta negra, los ajos, el laurel, el vino tinto. Se deja en la nevera durante 24 h. mínimo.

Paso 2: Se ponen las castañas en remojo durante 2 horas, por lo menos, haciéndoles un corte horizontal en la tripa, es decir, en la parte abombada. Transcurrido ese tiempo, se ponen en el horno para que se asen.

Paso 3: Las cebollas se pican muy pequeñas y se reservan.

Paso 4: La panceta se corta en tiras pequeñas.

Paso 5: Las cebollas y el bacon se rehogan en una cazuela de barro (a fuego lento), hasta que se doren.

Paso 6: Luego se cogen el jabalí del adobo se escurre, se seca bien con un paño de cocina y se dora bien por los dos lados.

Paso 7: Se saca y se le pone sal y pimienta añadiéndose en la cazuela donde hemos rehogado la cebolla y la panceta. También se añade la mitad del adobo y se deja a fuego lento durante 1'30 h.

Paso 8: Se pelan las castañas y se añaden al guiso, dejando que cuezan juntos ½ h. más.

Paso 9: Si la salsa queda demasiado líquida, se pone en una sartén la mantequilla y la harina (como si fuéramos a hacer una bechamel) y luego se añade al guiso, para que espese.

JABALÍ GUISADO

Ingredientes

- 1.500 gr. jabalí (de lomo o de pierna deshuesada)
- 1/2 l. vino blanco
- 1 copa aceite de oliva
- 1 cucharadita pimienta negra (machacada)
- sal
- 4 diente ajo (machacado)
- 1 cuchara sopera orégano
- 1 rama tomillo
- 250 gr. manteca de cerdo
- 150 gr. tocino salado, cortado en trozos
- 500 gr. cebolla (pelada y cortada en dados)
- 1 cuchara sopera perejil picado
- 1 l. caldo

1 preparación

Poner la pierna deshuesada y limpia de tendones, en un recipiente con el vino blanco, el aceite de oliva, la sal, la pimienta machacada, los 4 dientes de ajo machacados, la cucharada de orégano y una ramita de tomillo. Dejarlo en el adobo durante dos o tres días, dándole vueltas de vez en cuando.

2 cocción

Sacar la carne del adobo y escurrirla bien. Colocarla en una cazuela de barro untada con la manteca. Añadir el tocino y las cebollas y dejar que se dore todo. Incorporar el perejil y el líquido de la marinada. Tapar la cazuela y dejar que cueza lentamente hasta que esté en su punto. Añadir el caldo o parte de él. Sacar la carne, trincharla y pasar la salsa por un colador.

3 presentación

Servir la carne con la salsa y una guarnición de patatas fritas.

Volver a: [Producción de jabalíes](#)