

TACO DE CERDO IBÉRICO BRASEADO, PURÉ DE CASTAÑAS, VERDURITAS GLASEADAS Y JUGO DE CAFÉ Y CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 1/2 solomillo de cerdo ibérico
- 200gr de castañas
- 50ml de oporto
- 150ml de caldo de ave
- 1 zanahoria
- 1 pimiento rojo
- 1 calabacín
- 150ml de jugo de carne
- 10gr de chocolate puro
- 10 granos de café tostado
- Azúcar
- Mantequilla



PROCEDIMIENTO

Para las castañas:

Hacemos un corte a las castañas, las asamos durante 15 min a 160 grados. Una vez frías las pelamos y las ponemos en una cazuela con el oporto y el caldo de ave. Hervimos durante 5 min, trituramos, sazonamos y reservamos.

Para las verduras glaseadas:

Cortamos la zanahoria, el calabacín y el pimiento de diferentes formas y las escaldamos en agua con sal hirviendo durante 2 min. En una sartén ponemos mantequilla y azúcar. Añadimos las verduras y salteamos a fuego vivo hasta que se caramelicen.

Para el jugo de café y chocolate:

Ponemos a calentar el jugo de carne con los granos de café, dejamos infundir durante 1 hora, lo colamos y volvemos a calentar y fuera del fuego añadimos el chocolate, reservamos.

Para el solomillo:

Sazonamos con sal y pimienta. Lo doramos a fuego medio durante 4 min por cada lado.

PRESENTACIÓN

En el fondo del plato ponemos las verduritas glaseadas, encima el cerdo ibérico. Alrededor unas quenelles de puré de castañas y salseamos con el jugo de café y chocolate.