



RECETA DE FRICASSÉE DE CERDO CON COLMENILLAS. FRICASSÉE DE PORC AUX MORILLES

Ingredientes para 4-6 personas

- 1½ kg de solomillo de cerdo o magro.
- 100 gr de colmenillas frescas
- 2 chalotas
- ½ litro de vino blanco
- ¾ litro de caldo de pollo o verduras
- 400 ml de nata (35%MG). 200ml para la carne, 200ml para las setas.
- 2 o 3 zanahorias
- 30 gr de mantequilla
- Sal, pimienta, bayas de enebro
- Hierbas aromáticas como tomillo y orégano, perejil...

Procedimiento

1. **Primero limpia bien las colmenillas:** ábrelas por la mitad y lávalas a conciencia en agua corriente. Introdúcelas en una fuente de agua con un gran vaso de vinagre y déjalas reposar al menos ½ hora a remojo. Así nos aseguramos que los bichillos que se nos hayan podido pasar, están "neutralizados".
2. **Carne:** Por otra parte, dora los trozos de carne en la cazuela en tandas para que no se apelmace la carne y se quede dura y gomosa. Retírala, échale sal y resérvala.
3. Mientras, pochá la chalota y las zanahorias, añade el ajo cuando estén hechas las otras verduras.
4. vuelve a incorporar la carne a la cazuela con las verduras y añade el vino, deja que se evapore el alcohol. Entonces añades el caldo y las bayas.
5. cuando empiece a hervir, introduce la cazuela tapada en el horno y hornea a 170°C durante 90mn con calor por aire (el turbo). Cuando le falten 5 min para terminar, añades las hierbas (enteras en bouquet-garni) y vuelves a cerrar y terminas de hornear.
6. **Colmenillas:** Mientras la carne está en el horno. Pochas la chalota picada muy fina en la mantequilla y cuando está bien blandita, incorpora las colmenillas y las salteas a fuego fuerte. Añades la nata y salpimentas al gusto. Ya sabes en total esta operación debe durar al menos 15 minutos. Resérvalas.
7. **Terminar el plato:** Cuando la carne ya está tierna, las sacas del horno y le retiras las hierbas aromáticas (bouquet-garni).
8. Entonces incorporas los 200ml de nata y dejas a fuego muy bajo 2 min.
9. Añade las colmenillas con crema a la fricassée, deja unos minutos con el fuego apagado y la olla tapada para se fusionen y cohesionen los sabores del guiso y las setas.

Tras un reposo razonable de 10mn. ya está lista para servir... Un día después esta fricassée estará aún más rica. Te recomiendo acompañar la fricassée con arroz [pilaf basmati](#).

Et voilà, bon appétit!