



## Lomo de Jabalí sous vide, salsa al vino tinto y acompañamiento de puré de zanahoria y nabo sous-vide

### Ingredientes para 4 personas

- 4 lingotes de lomo de jabalí de unos 120 gr cada uno
- 4 zanahorias en rodajas
- 2 nabos medianos en dados
- 4 perlas de vermut
- sal, pimienta
- 1 pizca de azúcar panela
- 1 pizca de anises en grano
- AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)
- 1/2 litro de vino tinto
- 2 ramas de tomillo
- 1 diente ajo
- 30 gr de mantequilla

### Procedimiento

1. Primero pon a macerar la noche anterior el vino con el tomillo y el ajo. Déjalo en la nevera toda noche.
2. Reduce el vino en una sartén, añade los jugos de la carne a la salsa de vino. Cuando tenga una consistencia suficientemente espesa, añade unos dados de mantequilla y fuera del fuego, dale un golpe de muñeca a la salsa para que ligue y tenga ese aspecto brillante y untuoso que hará irresistible el lomito. Reserva en lugar cálido.

### Antes de cocinar la carne, cocina las verduras de la guarnición:

1. Introduce en bolsas individualmente la zanahoria con la pizca de panela y el nabo con unos anises, además, de un chorrito de AOVE, claro! Procura que las verduras no se solapen en la bolsa.
2. Cocina en la sous vide durante 2 horas 85°C.
3. Tritura las verduras por separado y sazona con sal al gusto.
4. En el momento de emplatar, opcionalmente con ayuda de un aro, dispón una esferificación de vermut sobre el puré.



5.

## **Procedimiento para los lomos de jabalí:**

1. El lomo de jabalí te vendrá entero, porciónalo en lingotes de ración (120gr aprox.). Sazónalos generosamente de sal y pimienta e introduce los lomos por separado o uno al lado de otro, sin solaparse o superponerse.
2. Cierra al vacío. Introdúcelos en el baño de agua a 60°C durante 1h30.
3. Retira de las bolsa y pásalo rápidamente vuelta y vuelta por la sartén lo justo para darle un color apetecible o usa un soplete para este menester.

Sirve tus lomos acompañados de los purés y la salsa reducida de vino. *Enjoy!*

*Et voilà, bon appétit!*

CocinaFrancia.com