

Óscar Martín Raúl Jiménez

Restaurante Artesa, Candelario
Cocina: Tradicional



Cruceta de cerdo ibérico "Artesa"

INGREDIENTES (6 personas)

1 kg. de crucetas

1 cebolla

1 puerro (blanca)

1 zanahoria

1/2 copita de Jerez

1/2 copita de Coñac

1/4 l. de vino tinto Sierra Francia

1 vainilla en rama

1 kg. de castañas

1 l. de leche

Sal

Pimienta

Aceite

Elaboración:

Cortamos las crucetas en forma de abanico.

Pelamos y cortamos la verdura y las castañas.

Sellamos la cruceta y salpimentamos en la plancha.

Salsa:

Pochamos la cebolla, puerro y zanahoria en aceite.

Añadimos los vinos, el brandy, la vainilla y dejamos reducir. Trituramos.

Puré de castañas:

Cocemos las castañas limpias en leche y una pizca de sal. Escurrimos. Trituramos las castañas añadiéndole la leche hasta que quede un puré.

Presentación:

Ponemos la salsa en el plato y encima la cruceta con unas bolitas de puré decorándolo.

Tiempo de elaboración:

45 minutos

