

COCHINILLO ASADO Y LACADO EN SU PROPIO JUGO, CON ENSALADA DE MINI-HIERBAS Y PATATA MORADA

Ingredientes:

- Cuna de cochinillo deshuesado 1 und
- Sal gorda 2kg
- Azúcar 1kg
- Mini-hierbas
- Patata morada
- Demi glace 1cl

Elaboración:

En un bol mezclar la sal y el azúcar, introducir la cuna de cochinillo y dejar marinar 50 min. Lavar y porcionar en 4 piezas. Hacer 4 rulos, envolver en film cada rulo con una nuez de mantequilla y envasar al vacío. Cocer durante 4 horas a 84°. Enfriar en agua con hielo y reservar. En agua salada cocer la patata entera, retirar y reservar.

Montaje:

A la hora del pase dar un golpe de calor al cochinillo, en una sartén reducir el jugo y añadir la demi glace hasta conseguir una salsa con la que napar. Dar un golpe fuerte de horno al cochinillo a 200° 15 minutos hasta que encostre. En el plato colocar el cochinillo y napar con su salsa, acompañar con una ensalada de mini hierbas y patata morada pelada y troceada en cachelos.

