

RESTAURANTE BAKARTXO

LOMO DE JABALÍ EN AGRIDULCE

- Dos Kg de lomo de jabalí sin hueso.
- Doscientos grs. de cerezas confitadas. Ciento cincuenta grs. de pasas sin pepitas.
- Ciento cincuenta grs. de zanahorias. Una escalonia y una cebolla o dos cebollas. Un diente de ajo. Una rama de apio.
- Tres cucharadas de tomate frito.
- Corteza de tocino o tocino entreverado.
- Cincuenta grs. de azúcar. Una onza de chocolate negro.
- Un litro de vino blanco.
- Margarina/mantequilla. Aceite de oliva. Vinagre. Harina.
- Doce granos de pimientas varias. Tres clavos. Tomillo. Romero. Dos hojas de laurel. Perejil.
- Sal y pimientas recién molidas.

Pelar las cebollas, la escalonia, la zanahoria y el ajo, picarlo todo junto con el apio. Colocar el jabalí en un cuenco grande, añadirle las verduras anteriores, las hierbas, las especias, un vaso pequeño de aceite y uno de vinagre, terminar de cubrirlo con el vino. Macerar durante tres días, dándole la vuelta de vez en cuando, en la nevera tapado con un trapo o plástico fino.

Cuando se vaya a cocinar, sacar la carne y escurrir lo más posible, escurrir también todo lo demás y reservarlo así como el líquido de maceración.

Poner margarina/mantequilla y el aceite en una cacerola y dorar bien por todas partes el jabalí, previamente salpimentado, cuando esté, añadir el tocino, las verduras y las hierbas de la maceración bien escurridas, hacerlo a fuego vivo. Cubrirlo con el líquido de la maceración, cuando rompa a hervir, taparlo y dejar que cueza lentamente hasta que haya reducido a la mitad el líquido. Añadir fondo de carne o agua. Cocer hasta que esté tierna, unas tres horas.

Mientras tanto hervir las cerezas en agua durante 3 minutos, escurrirlas. Hervir las pasas en agua durante dos minutos, escurrirlas.

Sacar la carne, ya cocida, y reservarla. Pasar la salsa por la batidora. Si está demasiado clara, dorar una cucharada de harina y añadirsele.

En un cazo poner el azúcar y una copita de vinagre, cuando el azúcar empiece a caramelizarse, añadirsele a la salsa, hervir suavemente espumando si es necesario, añadirle las cerezas y las pasas, cocer cinco minutos, rectificar de sal y pimienta y añadir el tomate, cocer otros cinco minutos y añadir el chocolate. No dejar cocer mucho ya que oscurecería demasiado la salsa y posiblemente amargaría.

Poner el lomo en la salsa y calentar sin que cueza. Partirlo en filetes gorditos y servirlo acompañado de la salsa.