

Jabalí con Patatas

Ingredientes:

1 kg. de carne de jabalí,

1 vaso de vino blanco,

Patatas, Cebolla, Pimiento verde, 3 dientes de ajo, Unas ramas de perejil

Tomillo, nuez moscada, laurel. Media cucharada de pimentón

Para el adobo:

cebolla ,1 zanahoria, 2 dientes de ajo, una tacita de vinagre, 3 granos de pimienta y laurel

Preparación:

La carne troceada se pone en un recipiente de porcelana o barro y se agregan los ingredientes del adobo, con la cebolla picada en finas rodajas. Se deja macerar durante dos días al fresco, dándole vueltas, de vez en cuando, para que toda la carne quede bien bañada.

Tras esos dos días, se retiran los trozos del adobo, se secan bien con un paño y se rehogan en una cazuela con el fondo cubierto de aceite. Se va agregando la cebolla picada, el laurel, un diente de ajo y el perejil, majado en mortero, con un pellizco de tomillo, nuez moscada y un poco de agua. Se añade el pimentón, se rehoga un poco más y se tapa la cacerola, dejándolo cocer todo durante tres cuartos de hora aproximadamente.

Pasado este tiempo, se añaden las patatas, el pimiento picado y el resto de la guarnición. Se rehoga todo unos minutos y se cubre con agua. Posteriormente, se corrige de sal y se deja cocer lentamente hasta que todo esté en su punto.