

Maceración Caza mayor

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
4 Cebollas
Pimienta negra
4 Puerros
Romero
Tomillo
2 cucharada/s Vinagre vino tinto
750 ml Vino tinto - que sea bueno
4 Zanahorias

ELABORACIÓN

La caza mayor tiene un sabor fuerte y poco agradable, si no se macera antes de asar durante 24 horas.

La marinada, además de suprimir el sabor a bravío, aumenta el aroma de la pieza una vez lista.

Si el animal supera el año de edad, y normalmente este dato es difícil de conocer, sin la maceración estará malísimo, pero aún cuando fuese jabato, es necesaria.

Picar todas las verduras en mirepoix (3mm por 3mm) mezclar con el resto de los ingredientes y embadurnar la pierna,

Reposar en sitio fresco, nevera si hace calor.

Darle la vuelta de vez en cuando y procura que este siempre cubierta, mantener 24 horas.

Sacar de la marinada, escurrir, salar y untar de manteca de cerdo.

Como no se cuanto pesa, lo mejor es que te atengas a la regla que nunca falla, 25 minutos por kilo, 200º dale la vuelta a media cocción, Y baja la temperatura A 180º. desglasea bien el fondo de la bandeja del horno, retírale toda la grasa que puedas y añádesela a la salsa

Con la verdura de la marinada, bien escurrida, rehógala a fuego vivo, con aceite de oliva, cuando este dorada, le agregas una copa de brandy y la flambeas, ahora un litro de buen caldo de ternera y medio litro de vino tinto, cuece a fuego lento 2 horas, pásala por el chino y rectifica de sal y pimienta, añádele el desglasado del horno y unas cucharadas de Madeira u oporto dulce.

Cuando saques la carne del horno, es imprescindible que la dejes reposar al menos 15 minutos antes de cortarla, para que no se enfríe déjala en el horno con la puerta abierta.

Acompáñala con compota de cebollas y puré de manzanas.