

PRESA IBÉRICA EN ESCABECHE CON MANZANA



INGREDIENTES

2 presas ibéricas
1 cebollas en juliana
1 puerro en rodajas finas
2 manzanas reineta
5 rodajas finas de gengibre
5 dientes de ajo con la piel y aplastados con el cuchillo
300 ml de aceite virgen extra
350 ml de vinagre de jerez
175 ml de vino blanco
1 hojas de laurel

15 granos de pimienta negra
3 ramas de tomillo
Sal al gusto
Mantequilla

PRESENTACIÓN

Puré de manzana

MODO DE HACERLO

Sazonar la presa y marcar a fuego fuerte por todos sus lados con un chorro de aceite de oliva. Bajar el fuego y dejar unos minutos más, no debe quedar muy hecha. Reservar.

Añadir a esa cazuela un poco más de aceite y rehogar bien el ajo, la cebolla, el puerro y el jengibre con piel. Agregar la pimienta, el laurel y el tomillo.

Incorporar el vino y dejar que reduzca; añadir el resto de los ingredientes líquidos del escabeche y dejar cocer, tapado, 15 minutos.

Introducir las presas (enteras), que queden bien cubiertas por el líquido, dar un hervor breve y apagar el fuego. Dejar fuera del fuego, tapadas, 15 minutos y otros 15 min destapadas. Salar el escabeche al gusto.

Dejar enfriar la presa dentro del escabeche y consumir tras 48 horas.

Cuando vayamos a consumir la presa: dorar las manzanas, en gajos con su piel, en la sartén con mantequilla, sal y pimienta.

Servir en lonchas finas, habiéndolo sacado de la nevera unas horas antes para que esté a temperatura ambiente, con un poco de sal Maldon y pimienta, salseando con el escabeche y acompañado de la manzana rehogada y puré de manzana. Decoro con una ramita de tomillo y/o romero.

MARIDAJE

Cerveza o vino de Jerez, en especial olorosos y amontillados.

SUGERENCIAS DE DEGUSTACIÓN

Se puede acompañar de puré o compota de manzanas.

VARIANTES

Sustituir el vinagre de Jerez por vinagre de sidra o manzana para un escabechado más suave.

CONSERVACION

En la parte menos fría de la nevera, unos 5 días.

menos fría de la nevera, unos 5 días.