

Receta Jabalí o Corzo al horno/barbacoa

Esta receta vale tanto para jabalí como para corzo.

Ingredientes

- Pieza a preparar (pierna, solomillo, costillar, etc.)
- Sal
- Aceite
- Ajo
- Pimentón (prefiero el picante pero a gusto del consumidor)
- Orégano
- Manteca (si no se tiene se puede usar mantequilla, pero siempre mejor la manteca)
- Pimienta negra molida
- 1 Cebolla
- 100gr de Azúcar moreno
- Tomate frito (yo por simplificar utilizo el artesanal de mercadona un bote)
- Miel
- Kétchup (a mí no me gusta demasiado echo muy poco)
- Salsa de carne lee perrins (esto es opcional, una cucharadita nada más)
- Papel de plata o albal

Preparación

Lo primero es prepara una salsa barbacoa, primero se sofríe la cebolla cortada lo más fino que se pueda y cuando ya empiece a estar doradita añadimos un ajo picado muy finito. A continuación, añadir medio bote de tomate frito, el azúcar moreno un chorro de kétchup una cucharadita de salsa lee perrins, una cucharada de miel y remover hasta que ligue. Una vez ligado reservar.

Preparar la pieza

Preparamos primero aceite con orégano y ajo picado fino. Sal-pimentamos la pieza, cuidado especialmente el jabalí cuando se trata de especímenes carentes de grasa porque este absorbe mucho la sal y es muy fácil excedernos, mejor con el jabalí ser moderados con la sal.

Una vez lo tenemos sal-pimentado, situamos la pieza sobre papel de plata, hay que cortar suficiente como para envolverlo. La frotamos con el aceite que hemos preparado y espolvoreamos hasta cubrir con el pimentón, una vez este así embadurnamos la pieza con la salsa barbacoa que hicimos antes, ponemos un poco de manteca en sitios estratégicos y envolvemos en el papel albal. Dejamos reposar al menos una hora (yo lo he llegado a tener una noche entera así y no he notado demasiada diferencia e tenerla una sola hora).

Si va al horno:

Dos hora y media a 180º, abrimos el papel albal, añadimos a gusto la salsa otra vez y un último calentón de veinte minutos a 200º

Si va en barbacoa:

Tenerlo sobre las brasas totalmente envuelto al menos media hora y una vez transcurrido este tiempo retirar el papel de plata, embadurnar de salsa y dejar que se vaya haciendo hasta que tenga una buena costra y por dentro este hecho.

A disfrutar!