



# JARRETE MARINO

## INGREDIENTES

### Para Parpatana

1 parpatana	20 g. tomillo fresco
10 g. ajo chafado sin pelar	Sal-pimentón
100g. manteca colorada	

### Para Fondo Base

5 kg. Alitas de pollo	20 g. puerro
7 l. Agua mineral	20 g. Aceite de girasol
150 g. Mirepoix (cebolla y zanahoria TPT)	Bouquet Garnie (pimienta negra, laurel y tomillo fresco)
80 g. Ajo	300 g. Vino tinto.
20 g. Apio	500 gr. de careta

### Para fondo de cerdo

3l. fondo base	80 g. ajo (cabeza abierta por la mitad)
3l. agua mineral	Bouquet garnie (tomillo, laurel, pimienta negra)
3 kg. Espinazo de cerdo	50 g. aceite de girasol)
100 g. oporto	
100 g. vino tinto	
150 g. mirepoix (cebolla + zanahoria)	

### Para Aligot

1 kg. Patata ratte cocida	15 g. nata
400 g. queso payoyo	Sal y pimienta
100 g. mantequilla	

## ELABORACIÓN

- Parpatana: Desangrar la parpatana durante 24 horas. Limpiar y secar bien. Porcionar en 10 raciones intentando quitar toda la espina. Salar en sal-pimentón durante 8 min. Lavar y secar. Envasar al vacío cada ración con 10 g. de manteca colorá, 10 g. de ajo y el tomillo. Cocer durante 4 horas a 61°C. Abatir y reservar en nevera.



- Fondo Base: Preparar las alitas de pollo estirándolas en bandejas de manera que no se toquen unas con las otras para que el dorado sea uniforme. Introducir las en el horno a 200 grados y dorar bien. Por otro lado, en una olla rehogar el ajo con el aceite de girasol para que desarrolle el aroma. A continuación, añadir la mirepoix y dorar y por último añadir el apio y el puerro y rehogar. Introducir en la misma olla las alitas doradas y desglasar las bandejas con el vino tinto, evaporando el alcohol para extraer el máximo sabor de los jugos caramelizados de las bandejas. Añadir a la preparación, rehogar todo el conjunto y añadir el agua mineral fría. Llevar a hervor lentamente, desespumar y añadir el bouquet. Dejar cocer muy lentamente casi sin que hierva, para extraer el máximo colágeno y sabor por un periodo de 6 horas. Una vez transcurrido el tiempo dejar infusionando 2 horas más. Colar por el chino y superbag y batir. Desengrasar. Guardar en cámara.
- Fondo de cerdo: Dorar los huesos de espinazo en la olla con el aceite de girasol. Decantar e infusionar el ajo y el bouquet garnie. Añadir la mirepoix, dorar bien y volver a añadir la carne. Añadir el oporto y evaporar, añadir el vino tinto y dejar reducir. Rehogar bien todo el conjunto. Añadir el fondo base y el agua fría. Cocer lentamente durante 6 horas. Dejar infusionar durante 1 hora. Colar por chino fino. Desgrasar y reducir hasta obtener el sabor y textura deseada.
- Aligot: Majar las patatas hasta formar un puré, añadir la mantequilla y la nata. Añadir el queso en dados y mezclar bien hasta que el puré sea homogéneo. Salpimentar.



## PRESENTACIÓN

Rellenar la parpatana en la cacerola. Sacar de la bolsa. Secar bien y glasear con el fondo de cerdo reducido (4 glaseadas cada 3 minutos). Acompañar con el aligot

