**JARRETE DE CERDO ASADO CON PURE DE PATATA ESPECIAL, CARPACIO DE COCIDO VASCO Y SU JUGO LIGADO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * **JARRETE DE CERDO ASADO TELLO**  **FINAS LAMINAS DE FIAMBRE DE CABEZA DE JABALI PARA PONER ENCIMA DEL PURE DE PATATA ESPECIAL**Puré de patatas super especial ratte - 1 kg patatas RATTE ó BF15  - 500 grs de leche + 1 c/s de caldo de pollo chambo  - 1000 grs de mantequilla bien frío cortado en dados  - sal gorda |  | *Elaboración*:   * Lavar las patatas sin pelar. Poner en una cazuela y cubrir de agua fría 3 cm por encima. Añadir 10 grs de sal por litro de agua. Hervir a fuego moderado, sin tapar durante 20 a 30 minutos. El filo de un cuchillo tiene que penetrar fácilmente. * Escurrir cuando estén cocidos. No dejar enfriar en el agua de cocción ya que cogen gusto a recocido. * Durante este tiempo hervir la leche más la c/s de caldo de pollo chambo. * Pelar las patatas en caliente y cortar en dados. Pasarlos por el tamiz fino a una cazuela de fondo ancho. Es preferible no usar turmis ya que queda correoso y elástico. Poner la cazuela a fuego lento y con una espátula de madera secar el puré durante 4 ó 5 minutos trabajándolo sin parar. * Cortar la mantequilla en trozos e incorporar los tres cuartos en el puré, poco a poco, removiendo hasta que cada dado de mantequilla sea absorvido completamente. La mezcla debe ser bien homogénea. * Echar despacio las ¾ partes de leche muy caliente y remover hasta que todo el líquido quede absorvido. Acabar con la varilla para que el puré sea untuoso.  1. Para obtener un puré muy liso una vez incorporado la leche y la mantequilla, pasar por un tamiz fino a otra cacerola de fondo grueso. Poner a fuego y remover fuerte. Si el puré queda un poco pesado y compacto, añadir un poco de leche y mantequilla batiendo sin parar durante 30 segundos. Probar y rectificar de sal.   Los secretos del puré de patatas  - Las proporciones exactas de mantequilla y leche, para obtener un puré sedoso y suave, varíen en función de la variedad de la patata y de la estación. Las patatas nuevas admiten más mantequilla y leche para que el puré sea bien suave.  - Hay que buscar patatas del mismo tamaño (cocción uniforme) y no tener miedo de utilizar la espátula de madera para secar el puré.  - Asegurarse que la mantequilla está bien fría, para que el puré este más fino y más suave al tacto.  - Respetar las proporciones de agua y sal: No puede recuperar el sazón añadiendo sal al final de la cocción.  . |

Acabado del plato

SOBRE UN PLATO LLANO GRANDE EMPLATEREMOS DE LA SIGUIENTE FORMA:

1C/S GRANDE DEL PURE DE PATATA EN EL CENTRO

ENCIMA EL CARPACCIO DE CABEZA DE JABALI QUE LO TENDREMOS ATEMPERADO

ENCIMA O APOYANDO AL PURE CON EL CARPACCIO , COLOCAREMOS EL JARRETE DE CERDO BIEN CALIENTE Y A PODER SER UN POCO GLASEADO.

ACABAR CON UN 1C/S DE SALSA LIGADO ROCIANDO SOBRE EL JARRETE Y UN POCO ALREDEDOR DEL PLATO.