

Terrina de cochinillo

Tiempo total de preparación: 20 minutos + 12 horas

Tiempo de cocción: 12 horas

Porciones: 8

Ingredientes

1 cochinillo | 5 kg

Aceite de oliva extra virgen

Salvia fresca

Granos de pimienta negra

Sal

Menaje

Bandeja amplia

Rejilla de horno

Bandeja inox con agujeros

Bol

Preparación:

Cortar el cochinillo en seis piezas: dos paletillas, dos jamones y dos partes de cada costillar. Reservaremos los costillares. Salar las piezas restantes y envasar con unos granos de pimienta, sal, aceite de oliva y unas hojas de salvia. Si tuviese algún hueso filoso cubrirlo con papel aluminio para que no pinche la bolsa de cocción.

Cocer según ajustes de cocción. Abrir las bolsas, reservar el jugo de cocción.

Envolver la base de una fuente rectangular con papel transparente en forma de cruz, que el papel sobresalga bastante por cada lado para luego poder cerrarlo.

En caliente, quitar la piel lo más entera posible para poder hacer el fondo de la terrina de piel, quitarle el exceso de grasa y colocarla en la base de la bandeja cubriendo bien todos los huecos con la piel del cochinillo.

Deshuesar las piezas del cochinillo, quitando toda la carne en trozos pequeños, se deshilará fácilmente. Colocarla en un bol junto al jugo de cocción.

Poner esta mezcla encima de la piel en la bandeja, cerrar el papel transparente y colocar peso encima de forma uniforme. Reservar en el frigorífico un mínimo de 4 horas.

Cortar en porciones con un cuchillo muy afilado, sellar por la parte de la piel en una sartén con un chorro de aceite a temperatura media hasta que se caramelize.

Ajustes

Electrodoméstico: Horno a vapor combinado

Modo: Cocción Sous vide

Temperatura: 80 ° C

The Miele logo consists of the word "Miele" in a white, bold, sans-serif font, centered within a dark red rectangular background.

Miele

Duración: 12 horas

Nivel: 2 y 3

Precaentamiento: Sí