

Nº 2

# TOURNEDO DE JABALÍ

*asado con frutos del bosque caramelizados*

1

## INGREDIENTES:

- 400 gr. de lomo de jabalí.
- Un vaso grande de agua.
- 1 litro de vino tinto.
- Frutos silvestres.
- Azúcar.
- Sal.
- Pimienta negra molida.
- Aceite de oliva.
- Una copita de brandy.

—

Para la salsa:

- Una copa de Málaga Virgen.
- Vinagre de Jerez.
- Azúcar.

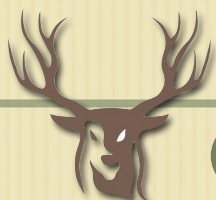


## PREPARATIVOS:

- Poner el solomillo en un recipiente cerrado con tapa, cubierto por el vino tinto y una buena cantidad de aceite de oliva, y dejarlo en el frigorífico 24 horas.
- Para caramelizar los frutos del bosque se pone a cocer agua con una cucharada de azúcar —se puede poner algo de mantequilla—.
- Cuando empieza a coger color oscuro y hacerse caramelo se añaden los frutos del bosque y un poco de agua hasta que caramelicen, y se dejan a temperatura ambiente.
- Se pone a la carne sal y pimienta al gusto.

## ELABORACIÓN:

- Se prepara al fuego la salsa con el Málaga Virgen, una cucharada de azúcar y el vinagre de Jerez, y se remueve lentamente para que reduzca.
- Se deja la salsa reservada a temperatura ambiente.
- Se pone la carne, ya salpimentada en una fuente para horno con un chorrito de agua, la copita de brandy y algo de aceite de oliva.



- Se deja la carne en el horno, ya precalentado durante 15 minutos a 160°C durante 15 minutos a 180°, lo que dejará la carne rosada por dentro.
- ➔ Se sirve el jabalí cortado en medallones gruesos, cubierto por la salsa de vino y con los frutos caramelizados como adorno.

