Cochinillo con su jugo y parmentier de patata

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(para 8 personas)

- 1 cochinillo de 4,5kg
- 1 limón
- 3 dientes de ajo
- 3 hojas de laurel
- Aceite virgen extra
- Sal y pimienta

Para el *Parmentier* de patata:

- 8 patatas medianas
- 25 gr de mantequilla
- 100 ml de nata líquida

Para la salsa:

- Los huesos del cochinillo
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel

/ Preparación

Elaboración

Cortar la cabeza y los pies al cochinito, y reservarlos para otras elaboraciones. En el cuerpo hacer incisiones con una puntilla, rociarlo con el limón y salpimentar. Poner el cochinito en un recipiente apto para el horno, con los ajos y las hojas de laurel, cubrir de aceite, tapar, y cocinar al horno durante 10 horas a 90 grados. Desgrasarlo poniéndolo sobre una rejilla para que vaya soltando el aceite, dejarlo enfriar y deshuesarlo, conservando la piel lo más entera posible. Desmenuzar la carne, disponerla sobre la piel por la parte de dentro y hacer un rollito largo. Cortar en trozos de la medida de la ración que se quiere poner en el plato.

Para el parmentier de patata:

Hervir las patatas con piel. Cuando estén blandas, sacarlas, dejarlas enfriar un poco y quitarles la piel. Ponerlas en un cazo, aplastarlas con un tenedor, poner sal y pimienta y echar la mantequilla. Remover todo, y cuando esté integrado encender el fuego. Añadir la nata y remover hasta conseguir la textura deseada. Rociar con un poco de aceite de oliva para darle más untuosidad y volver a remover.

Para el jugo de cochinito:

Hacer un fondo oscuro, asando los huesos del cochinito en el horno a 100 grados durante una hora. Desglasar la bandeja de horno y poner los huesos, junto con las verduras y una hoja de laurel, con agua al fuego, y dejar que se haga lentamente hasta que reduzca y se obtenga una salsa concentrada.

Emplatado

Emplatar poniendo una base de *parmentier* de patata, colocar el rollo de cochinito y salsear por encima de la carne y del *parmentier*.