

# Jarrete de cerdo Duroc con parmentier de patata

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- Un jarrete de 500 g de cerdo Duroc
- Una botella de vino tinto
- Sofrito (a base de cebolla, ajo y tomate)
- 10 granos de pimienta
- 5 hojas de laurel
- Una rama de romero
- Una rama de tomillo
- Chalota caramelizada
- Una cucharada de sal

### **Para el parmentier de patata:**

- Una patata
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta
- Leche

## / Preparación

Preparación:

- Salamos el jarrete de cerdo en crudo y reservamos.

- En un cazo, vertemos el vino tinto y dejamos que se reduzca a fuego alto durante media hora. Tiene que quedar reducido a la mitad de su volumen.
- A continuación, colocamos el jarrete sobre el vino reducido y añadimos el laurel, el romero, el tomillo, la chalota caramelizada y el sofrito de tomate, cebolla y ajo y dejamos que se vaya haciendo a 150 grados durante dos horas y media.
- Diez minutos antes, preparamos un parmentier de patata. Para ello, hervimos en un cazo con agua y sal una patata con la piel. Le sacamos la piel, guisamos la patata con leche caliente y añadimos una pizca de sal, pimienta y mantequilla.
- Pasadas las dos horas y media, cuando el jarrete ya esté listo, emplatamos. Lo hacemos extendiendo sobre una bandeja el parmentier de patata. Colocamos encima el jarrete, en posición vertical, y rociamos con un poco de la salsa que ha sobrado.