

# Cochinillo confitado con puré de boniato

Dificultad:

difícil

Nº de comensales: 4

## / Ingredientes

- Aceite de girasol
- Cochinillo
- Canela en rama
- Huesos de cochinillo
- 1 puerro, picado
- 2 zanahorias, picadas
- 1 cebolla, picada
- Vino tinto
- 75 g de sirope de caramelo
- 90 g de harina
- 50 g azúcar glas
- 1 clara de huevo
- 1 cucharadita de café soluble
- 1 café solo (lo más caliente posible)
- 1 boniato
- Sal
- Aceite de oliva
- 2 patatas
- 200 ml de nata
- Nuez moscada
- Pimienta
- Brotes verdes

## / Preparación

Para el cochinito

Deshuesar el cochinito y guardar los huesos. Confitar el cochinito con una rama de canela durante dos horas a fuego bajo. Sacar la piel a todos los trozos de cochinito y cubrir la base de un molde para terrina preparado con papel vegetal, sin dejar huecos.

Separar la carne de los huesos y tendones. Deshilachar bien toda la carne del cochinito y ponerla encima de la base de piel.

Cubrir el molde con otro papel vegetal por encima y apretar un poco para asentar cualquier parte que no quede firme o bien unida a las demás. Dejar enfriar durante al menos 12 horas, o 24 si es posible. Pasadas estas horas, si no va a servirse inmediatamente, envasar al vacío.

Para el caldo

Precalentar el horno a 180º y tostar los huesos que se habían guardado.

Sofreír el puerro, las zanahorias y la cebolla en una sartén. Añadir un chorro de vino tinto a las verduras. Dejar cocinar para que el alcohol del vino evapore y añadir los huesos tostados. Llenar la olla de agua y desespumar todas las impurezas que pueda tener el caldo. Dejar reducir al menos 4 horas a fuego lento.

Para los crujientes de caramelo y café

Mientras se hace el caldo, añadir a un bol el sirope de caramelo, la harina, el azúcar glas, la clara de huevo, el café soluble y el café solo y mezclar bien con una varilla. Extender un poco de la mezcla en un silpat o papel de horno. Meterlo al horno 5 minutos, sacar y dejar enfriar. Separarlo con cuidado para no romperlo en exceso.

Para el puré de boniato

Pelar el boniato y dividirlo a la mitad si es muy grueso. Añadirle un poco de aceite de oliva y cubrirlo con papel de aluminio. Hornear durante una hora y media a 180º.

Triturar hasta que esté liso y poner en una manga pastelera.

Para hacer la crema de patata, cocer la patata en agua salado herviendo hasta que esté muy blandita. Triturar con nata hasta conseguir la textura deseada y poner a punto de sal, pimienta, y nuez moscada.

### Emplatado

Precalentar el horno 180°C. Sacar una ración de cochinito y partirlo en 4. Hacerlo a la plancha con la parte de la piel hacia abajo y un chorrito de aceite. Debe quedar dorado y crujiente. Una vez bien sellado, sacarlo a una bandeja con la cara de la piel hacia arriba y meterlo al horno durante 5 minutos.

Servir el caldo de cochinito en un plato y coronar con el puré de patata y las 4 piezas de cochinito. Romper un crujiente de caramelo y café y colocar al lado de cada cochinito. Colocar varios puntitos de puré de boniato en todo el plato. Decorar con brotes.