Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON CIRUELAS DESECADAS DON JAIME

Bondiola braseada con ciruelas desecadas al Malbec

Una receta gourmet donde las ciruelas desecadas Don Jaime son las grandes protagonistas. Su dulzor natural y textura carnosa se integran con el Malbec y los jugos de la carne para crear una salsa intensa, elegante y profundamente aromática.



Ingredientes (4 porciones)

- 200 g de ciruelas desecadas Don Jaime
- 1 kg de bondiola de cerdo
- 300 ml de vino Malbec
- 250 ml de caldo de carne
- 1 cebolla morada
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de mostaza Dijon
- 1 ramita de romero
- 1 ramita de tomillo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 30 g de manteca
- Sal y pimienta negra
- Nueces tostadas para terminar

Preparación

1. El secreto empieza con las ciruelas. Colocá las ciruelas desecadas en un recipiente y cubrilas con unos 150 ml de Malbec. Dejá reposar 30 minutos. Así recuperan parte de su textura y absorben el aroma del vino.

2. Dorar la bondiola. Salpimentá la carne y sellala en una olla con aceite de oliva bien caliente, dorándola por todos sus lados. Retirá y reservá.

3. Construir la salsa. En la misma olla agregá la cebolla, la zanahoria y el ajo. Cociná hasta que comiencen a caramelizarse. Incorporá el resto del Malbec y raspá el fondo de la olla para recuperar todos los sabores. Agregá el caldo, la miel, la mostaza, el romero y el tomillo.

4. Incorporar a las protagonistas. Volvé a colocar la bondiola en la olla y agregá las ciruelas previamente hidratadas junto con el vino en el que reposaron. Tapá y cociná a fuego bajo durante aproximadamente 1½ a 2 horas, hasta que la carne esté muy tierna y la salsa haya reducido. Durante la cocción, bañá la carne varias veces con la salsa.

5. El toque final. Retirá la bondiola y dejala reposar unos minutos. Reducí la salsa unos minutos más y terminá incorporando la manteca fría para obtener una textura brillante, sedosa y untuosa.

Emplatado gourmet

Cortá la bondiola en medallones gruesos y colocá varias ciruelas desecadas enteras alrededor. Bañá con la reducción de Malbec y terminá con:

- Tomillo fresco
- Nueces tostadas
- Unas gotas de aceite de oliva

Guarnición sugerida

Puré de batata ahumada y romero, que aporta un contraste dulce y cremoso sin quitarle protagonismo a las ciruelas.



Juan Manuel Marqués
Fundador de Don Jaime
Cocinero recibido del Colegio de Cocineros Gato Dumas