



El queso adecuado se elige en un momento.

Ragú de jabalí con zanahorias, puré de tupinambo y queso Brugge d'Or



Ingredienten:

Puré:

- 250 g de tupinambos
- 1 raíz de perejil gruesa
- 200 g queso de Brugge d'Or rallado
- Sal y pimienta

Verduras:

- 2 zanahorias rojas 1 cebolla grande
- 1 chirivía
- 1 rábano negro
- 10 hojas de col blanca

Ragú

- 750 g de jabalí

Bereiding:

Ragú:

- Corte la carne en trozos y fría en la mantequilla con la cebolla, sal y pimienta.
- A continuación añada el vino, el caldo, el puré de tomate y el vinagre y deje cocer a fuego lento durante una hora removiendo de vez en cuando, hasta que la carne esté blanda.

Verduras:

- Limpie las zanahorias y córtelas en tiras finas con un pelapatatas.
- Corte la cebolla en trozos grandes.
- Parta las hojas de col también en tiras.
- Cueza estas verduras en agua con sal a media cocción.

Puré:

- Limpie los tupinambos y la raíz de perejil, córtelos en trozos y

- 2 cebollas y mantequilla
- Sal y pimienta
- 60 g de puré de tomate
- 1 cucharada de vinagre
- 1/8 l de caldo de carne
- 1/8 l de vino tinto

cuézalos en agua.

- A continuación tritúrelos hasta obtener un puré suave, al que añadirá después el queso y las especias, dejándolo a fuego bajo hasta que se funda el queso y se mezcle con la zanahoria y los tupinambos.

Sirva el jabalí, las verduras y el puré con un poco de salsa y perejil picado

 4 personen

 90 min

 Plato

principal

 2.5



Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/ragu-de-jabali-con-zanahorias-pure-de-tupinambo-y-queso-brugge-dor>

