

Celler

Mas Blanch i Jové | 973 050 018

Restaurant

El Parador de Lleida | 973 004 866

Per a l'elaboració del senglar, cou la carn al forn a 220 °C durant 15 min. A part, sofregeix les verdures fins que agafin un to marronós. Afegeix-hi el senglar, el vi DO Costers del Segre, les fulles de llorer i les herbes silvestres. Deixa-ho coure 2 h fins que la carn es desfaci. Separa la carn de la salsa, esfilega-la i reserva-la. Tritura la salsa juntament amb la bresa i dona-li textura, després d'haver-la desgreixat.

Per al farcit del senglar, talla totes les verdures a la brunesa i sofregeix-les fins que quedin daurades. Incorpora-hi la carn. Deixa-la refredar, envasa-la amb oli i confita-la al vapor durant almenys 20 min a 80 °C. Afegeix-hi la salsa ja lligada i deixa-ho coure 10 min. Posa-hi l'orenga i la farigola. Reserva-ho en mànegues pastisseres. Estira la pasta de full ben fina, empolvora-la amb una mica de farina i farceix-la amb la barreja. Enrotlla-ho i tanca-ho bé.

Per a la salsa espanyola amb toc de xocolata, enforna els ossos i els retalls de carn a 220 °C durant 20 min. Mentrestant, sofregeix les verdures. Afegeix-hi el vi negre i redueix-lo. Incorpora-hi els ossos, cobreix-ho amb aigua i deixa-ho coure 24 h. Refreda-ho i retira'n l'excés de greix. Lliga-ho amb el midó de blat de moro; afegeix-lo a poc a poc fins a obtenir la textura desitjada. Reserva-ho i envasa-ho en bosses per congelar-ho. Incorpora-hi la xocolata, vigilant de no passar-te perquè aporta molt sabor.

Per a la cocció de la napolitana, si està congelada: forneja-la a 200 °C durant 15 min. Si està descongelada: forneja-la a 170 °C durant 12 min.

Per al gelat d'avellana i vainilla, infusiona la nata amb la vainilla fins que arrenqui el bull. Deixa-ho reposar 1 h. Torra les avellanes al forn a 170 °C durant 8 min fins a aconseguir un punt de praliné. Deixa-les refredar i tritura-les amb la nata fins a obtenir una crema. Afegeix-hi la resta de la nata i prepara una crema anglesa. Posa-ho en una cubeta i congela-ho.

Per a la llima caramel·litzada, pela les llimes i posa-hi el sucre amb una mica d'aigua perquè no cristal·litzi. Quan agafi un color de caramel ros i faci vapor, incorpora-hi la llima. Deixa-ho coure 20 min. Finalment, tritura-ho a màxima velocitat i cola-ho amb un colador mitjà.

INGREDIENTS

PER A 2 PERSONES

Cocció del senglar

1 kg de ragú de senglar
2 cebes / 1 pastanaga / 1 porro
1 l de vi negre DO Costers del Segre
1 cullerada de carn de nyora
1 fulla de llorer
1 làmina de pasta de full

Escuma de farigola i remolatxa

1 manat de farigola
0,5 l d'aigua
4 g de lecitina
30 g de remolatxa cuita

Farciment del senglar

2 cebes / 1 pebrot vermell / 1 porro
Demi-glace de senglar
Farigola i orenga

Salsa espanyola amb xocolata

1 kg d'ossos de xai
Retalls de carn de senglar
2 cebes / 1 porro / 2 pastanagues
1 l de vi negre DO Costers del Segre
Aigua
Midó de blat de moro exprés fosc
Xocolata 90 %

Gelat d'avellana i vainilla

175 g de revell pasteuritzat
175 g d'avellana
300 ml de nata lleugera (22 %)
200 ml de nata (34 %)
1 beina de vainilla
Sal

Llima caramel·litzada

2 kg de llima
1 kg de sucre



NAPOLITANA DE SENGLAR AMB GELAT D'AVELLANA I VAINILLA

EL PARADOR DE
LLEIDA

Maridat amb vi
Saó Abrivat 2021