

Cecina de Jabalí



MARÍDALO CON: **Tempranillo**



Ideal con un Rioja moderno de cuerpo medio con barrica no muy marcada y aromas intensos a grosella negra, ciruela y violetas.



#precazasa

Cecina de Jabalí

ELABORACIÓN

Para la elaboración de nuestra Cecina de Jabalí utilizamos la zona de la 'babilla', que es la parte más jugosa y tierna de la pierna del jabalí. Posteriormente, la adobamos con pimentón, sal y especias, que combinan a la perfección con esta carne de caza, y la secamos durante unos 90 días en nuestro secadero de Saúca (Guadalajara), que se encuentra a una altura de 1100m sobre el nivel del mar. Después de esto está ya lista para disfrutarla.

¿A QUÉ SABE Y CÓMO PRESENTARLA?

La carne de jabalí puede parecer ser similar a la carne de cerdo, pero no nos confundamos. El jabalí, al ser un animal salvaje y en libertad, tiene menos grasa que el cerdo. El adobado que le aplicamos, permite sacarle todo el potencial y obtener un resultado final controlado con un gusto auténtico y placentero para todos los paladares.

Te recomendamos cortarla bien fina y servirla a temperatura ambiente con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Conservación: una vez abierta guardar en la nevera hasta 10 días máximo. Si para tu gusto no estuviese lo suficientemente curada puedes dejarla fuera de la nevera colgada en su red durante 4 días más de secado.

Nota: al ser un animal de caza muy infrecuentemente puede aparecer algún perdigón.

INGREDIENTES

Carne de pierna jabalí, sal, pimentón, especias (E-450,a,b,c), antioxidante (E-331), conservantes (E-252, E-250).

