

CLASSIC CASSOULET –(CASSOULET CLÁSICO)

INGREDIENTES

- 4 tazas de alubias grandes o pequeñas, según sea tu gusto
- 4 piezas de codillo de cerdo
- 3 cebollas amarillas, peladas y cortadas en cuartos
- 8 tomillo, ramitas
- Sal
- Pimienta negra molida
- 113 grs de tocino, cortado en cubos.
- 1 hueso de la pierna del cerdo
- 340 grs de paleta de cerdo, cortada en cubos
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 2 cucharadas de grasa de pato o aceite de oliva
- 450 grs de salchicha de cerdo, cortada en trozos de 2 pulgadas.
- 1 cabeza de ajo, todos los dientes pelados
- 1/4 cucharadita de nuez moscada



INGREDIENTES

- Enjuague bien los frijoles, recoja y deseche los frijoles rotos, piedras u otras materias extrañas y luego reserve los frijoles.
- Coloque los codillos de cerdo en una olla grande. Añada una cebolla, tomillo, sal y pimienta. Cubrir con agua y llevar a ebullición a fuego alto. Reducir el fuego a medio-bajo y cocer a fuego lento, parcialmente cubierto, durante 2 horas. Retirar del fuego, dejar enfriar durante 15 minutos, y luego escurrir los codillos de cerdo, desechando la cebolla y el tomillo. Cortar la carne de cada codillo en 2 piezas. Descarte los huesos y la grasa extra y deje la carne enfriar poco a poco.
- Mientras tanto, coloque el tocino cortado en cubos, el hueso de la pierna del cerdo y una cebolla en una olla grande de fondo grueso. Cocine a fuego medio, revolviendo con frecuencia, hasta que el tocino esté listo, unos 15 minutos. Añada los cubos de la paleta del cerdo y dórela ligeramente por todos lados, unos 10 minutos.
- Añada la pasta de tomate y revuelva para combinarla y cocine por otros 5 minutos.
- Añade los frijoles y suficiente agua para cubrir todo (unas 8 tazas) y sazona con una pequeña pizca de sal. Deje hervir a fuego lento, y luego reduzca el fuego a bajo y cocine hasta que los frijoles estén tiernos, unos 45 minutos. Ajustar la sal, si es necesario, y luego dejar que los frijoles se enfríen.
- Calentar la grasa de pato o el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto. Añada las salchichas y cocine, volviéndolas a dorar por todos lados, durante unos 10 minutos. Colocar el ajo, la cebolla restante y ½ taza de agua en una licuadora y hacer un puré hasta que esté suave. Añade la pasta de ajo a las salchichas y reduce el fuego a medio-bajo. Cocine, volteando las salchichas ocasionalmente, durante 10 minutos o más.

- Precalentar el horno a 180°C. Usando una cuchara con ranuras, retire y deseche el hueso de cerdo y la cebolla de los frijoles. Con una cuchara ranurada, transfiera aproximadamente la mitad de los frijoles con tocino a una olla de barro pesada y de boca ancha, de aproximadamente 10 cm de alto.
- Montar la cassoulet en capas. Coloca la carne de los codillos sobre la mezcla de cerdo y frijoles y cúbreala con las salchichas y la pasta de ajo. Poner los frijoles restantes con la carne de cerdo. Añada el líquido de cocción de frijoles reservado para cubrirlo (unas 3 tazas).
- Hornee, sin tapar, hasta que el cassoulet hierva a fuego lento y empiece a formarse una corteza, aproximadamente 1 hora.
- Reducir el fuego a 120°C y cocinar durante 2 horas, comprobando cada hora más o menos para asegurarse de que el cassoulet apenas hierva a fuego lento. Si el cassoulet parece seco, rompa la corteza (capa superior dorada) empujando suavemente hacia abajo con la parte posterior de una cuchara, permitiendo que una nueva capa de frijoles suba a la superficie. Añada el suficiente líquido de cocción de frijoles reservado para humedecer los frijoles.
- Retire el cassoulet del horno. Déjela enfriar completamente, luego cúbrala con una tapa o papel de aluminio, y refrigérela durante la noche.
- Sacar el cassoulet del refrigerador y dejarlo calentar a temperatura ambiente durante 45 minutos. Colóquela en un horno precalentado y hornee durante 1 hora. Cuando el cassoulet empiece a hervir a fuego lento, rompa la corteza y añada suficiente agua caliente sólo para cubrir los frijoles. Reduzca el calor a bajo y hornee, rompiendo la corteza y añadiendo agua según sea necesario durante 3 horas. Retirar del horno y descansar durante 25 a 20 minutos.
- Servir el cassoulet de la olla, rompiendo la corteza en la mesa.