

Carcamusa de Toledo (V2)

La carcamusa est un plat unique traditionnel typique de la région de Tolède à base de viande de porc, de jambon Serrano et chorizo cuisiné façon « ragoût » avec de la tomate, des carottes et des petits pois dans une sauce relevée quelque peu piquante.

Le nom de ce plat proviendrait d'un bar : « Bar Ludena » de Tolède fréquenté au milieu du 20 -ème siècle par des hommes d'âge mur « los carcas » et par des femmes plus jeunes considérées comme leurs muses ou « musas »

Pour 10 personnes

1.6 kg de porc (palette désossée)

200 g jambon Serrano

300 g chorizo

6 carottes

2 oignons, 6 gousses d'ail

1 boîte de tomates

20cl d'huile d'olive

70cl de vin blanc

2 portions de fond de veau dilué

Piment d'Espelette

Sel, poivre, 2 cs d'origan etc

- Oter la peau du chorizo et le tailler en morceaux. Couper le jambon en bandes puis en dés.
- Peler, dégermer et émincer l'ail et l'oignon. Peler les carottes et les tailler en morceaux.
- Faire colorer la viande dans une sauteuse avec un fond d'huile d'olive quelques minutes sur tous les côtés. Retirer les morceaux de viande et dans la même poêle faire revenir l'ail et l'oignon, rajouter la boîte de tomates, le sel, le poivre, les herbes et le piment, laisser mijoter 2 ou 3 mn. Rajouter la viande, le vin blanc, le fond de veau, le chorizo. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 15 mn. Au bout de ce temps rajouter les carottes et poursuivre la cuisson 15mn.
- Une fois les 30 mn écoulées, rajouter les dés de jambon. Verser la carcamusa dans un plat en terre cuite et servir accompagné d'un vin rouge espagnol et de tranches de pain de campagne.