Bolillote de Chuleta de Cerdo en Cítricos

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Bolillote: 1 unidad
Chuleta de cerdo: 1 Kilo
Chile poblano: 5 Unidades
Limón eureka: 4 Unidades
Mantequilla: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Cebolla: 1 unidad
Dientes de ajo: 10 Unidades
Limón persa: 4 Unidades
Mandarina: 4 Unidades
Mix de Lechugas: c/n
Naranja: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Partir todos los cítricos y exprimirlos.
- Mezclar los jugos cítricos con 2 ajos para *marinar* las chuletas de **cerdo**.
- Dejar en refrigeración media hora
- En la licuadora verter la mitad de la preparación y añadir 8 ajos.
- Incorporar la otra mitad.
- Picar la **chuleta** para que recoja todos los sabores e incorporar sal, pimienta negra molida y la molienda.
- Verter en una olla junto con la carne ya picada
- .
- Volver a incorporar sal para que quede bien sazonado

Para las rajas poblanas primero tametar en la parrilla

- Meter en una bolsa de plástico para que suden y el vapor nos ayude a la cocción.
- Quitar la piel.
- Partir la *cebolla*, retirar la primera piel y sacar cortes finos
- Hacer rajas con los chiles poblanos.
- En una sartén añadir aceite y *mantequilla*.
- Colocar la *cebolla*, añadir sal y pimienta negra molida.
- Echar las rajas sobre la sartén donde esta la *cebolla*, añadir sal y pimienta negra.

- Calentar otra sartén para que reciba las chuletas marinadas en cítricos, incorporarac el aceite y esperar su cocción
- La molienda de cítricos con *ajo* se incorpora a la carne para ayudar a su cocción.
- Tapar.
- Partir por la mitad el bolillo gigante y retirar el migajón.
- Rebanar la carne y quitar el el *hueso*
- Bañar la carne con los jugos de la cocción
- Hacer una cama de rajas al pan y montar la carne
- Servir con mix de *lechuga*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bolillote-de-chuleta-de-cerdo-en-citricos