elGourmet

Cochinillo a la Cartocetana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cochinillo

Pistachos: 50 grs.
Huevos: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Aceitunas negras descarozadas: 50 g
Cochinillo limpio y deshuesado: 1 k
Vino Blanco: 1 Taza
Jamón crudo en fetas: 100 g
Aceitunas verdes descarozadas: 50 g
Licor de Anís: 50 cc
Ajo: 6 Dientes
Carne De Cerdo Picada: 1000 g
Sal y Pimienta: A gusto
Hojas de Hinojo: Cantidad necesaria
Queso parmesano rallado fino: 120 g

Terrina de verdura

Cebolla en juliana: 2 Unidad
Achicoria: 1 Paquetes
Ortiga: 1 Paquete
Espinaca: 1 Paquete
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 3 cdas.
Huevos: 2 Unidades
Nuez Moscada: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Cochinillo

- Coloque en un bowl la carne picada junto con las aceitunas verdes y negras, el queso parmesano, los huevos y condimente con sal y pimienta
- Mezcle y reserve.
- Extienda el cochinillo, bañe con el *licor* de anís y cubra con las *fetas* de *jamón* crudo

- Luego coloque el relleno reservado sobre las *fetas*, las hojas de *hinojo* y los pistachos.
- Cierre primero las puntas y luego enrolle.
- Ate o cosa el cochinillo con un hilo grueso.
- Cocine en horno a 140ºC con vino blanco, *ajo* y aceite.
- Retire y corte los hilos.

Terrina de verdura

- Pique las hojas verdes.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* y luego incorpore las hojas verdes picadas.
- Retire, deje enfriar y añada el queso rallado, los huevos y condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Mezcle y coloque en un molde rectangular
- Cocine en horno moderado
- Retire y desmolde.

Presentación

- Corte el cochinillo en rodajas al igual que la terrina y sirva en un plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cochinillo-a-la-cartocetana