# 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**