

# Cochinillo relleno con ensalada de porotos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Tomates secos:** 8 Unidades

**Ciruelas presidente:** 15 k

**Huevos de codorniz:** 12 Unidades

**Cochinillo:** 3 k

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Panceta ahumada:** 100 g

## Adobo

**Perejil picado:** 3 cdas.

**Orégano seco:** 1 cda.

**Queso Parmesano:** 3 cdas.

**Pan Rallado:** 2 cdas.

**Ajo picado:** 1 cdita.

**Ají molido:** 1 cda.

## Ensalada de porotos

**Tomate perita:** 2 Unidad

**Porotos alubia blanco:** 1 Taza

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Huevo duro:** 1 Unidad

**Vinagre de vino:** 2 cdas.

**Perejil picado:** 1 cdita.

**Ajo:** 1 Diente

**Cebolla Colorada:** 1 Unidad

## Varios

**Aceto balsámico:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Deshuese el cochinillo.

- Retire la cabeza y el extremo de las patas.
- Distribuya la carne parejamente.

## Adobo

- Coloque en un bowl todos los ingredientes y mezcle.

## Ensalada de porotos

- Hidrate los porotos en agua durante 12 horas en la heladera.
- Cocine a partir de agua fría de 50 minutos aproximadamente.
- Corte los tomates y el *ajo concassé*.
- Corte la *cebolla brunoise*.
- Ralle el *huevo* duro.
- Coloque en un bowl el *vinagre* junto con la sal y la pimienta.
- Agregue el aceite en forma de hilo mientras bate.
- Incorpore los porotos, los tomates, la *cebolla*, el *ajo*, el *perejil* y el *huevo* y mezcle.

## Armado

- Coloque el cochinito sobre un papel film y condimente con sal y pimienta.
- Distribuya el adobo por todo el cochinito.
- Coloque a 10 cm del borde los huevos de codorniz previamente hervidos y pelados.
- Luego las ciruelas, las zanahorias cortadas en bastones.
- La *panceta* y sobre esta los tomates secos rehidratados durante 1 a 2 horas.
- Luego arrolle y cosa con aguja e hilo.
- Envuelva en papel film y brida como si fuera un *matambre*.
- Coloque el arrollado en una fuente con agua y cocine a baño maría en el horno a 160°C, durante 2 horas.
- Coloque en la heladera con peso encima durante 24 horas.
- Retire el papel film y el bridado y corte en rodajas finas.

## Presentación

- Sirva en un plato una cama de la ensalada de porotos y acomode por encima las rodajas de cochinito. Decore con reducción de aceto balsámico y *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cochinillo-relleno-con-ensalada-de-porotos>