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 cochinillo sobre un papel film y condimente con sal y pimienta.
- Distribuya el adobo por todo el cochinillo.
- 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 bride 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 cochinillo
- Decore con reducción de aceto balsámico y *perejil* picado

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