Paleta de cerdo rellena de pistachos

Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Para el almíbar:

Azúcar moreno: 100 g
Agua: 200 Ml.
Salsa de soja: 100 Ml.

Para la paleta rellena:

Puerro: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Cerdo entera deshuesada: 1 Unidad
Miel: 2 cdas.
Pistachos pelados tostados o fritos: 200 g
Naranja: 1 Unidad

Para la salsa de higos:

Azucar: 50 g
Caldo de carne: 200 Ml.
Vino Tinto: 400 Ml.
Higos deshidratados: 10 Unidades

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a una temperatura de 180ºC.
- Para comenzar, preparamos un almíbar en una *cacerola* al fuego con el azúcar moreno, la salsa de soja y el agua. Dejamos que el azúcar se disuelva y reservamos.
- Mientras tanto, cocinamos los higos con los 50 g de azúcar, el vino y el caldo de carne. Reducimos hasta obtener una salsa caramelizada.
- Por otro lado, cortamos la cebolla y el *puerro*. Los salteamos en una sartén con aceite de oliva y una pizca de sal.
- Añadimos a la sartén los pistachos, la ralladura de *naranja* y la miel. Salpimentamos. Dejamos enfriar en un bol y reservamos.
- Cuando se haya enfriado agregamos el *huevo* y mezclamos.

- A continuación, abrimos la pierna de cerdo para hacer una *plancha* uniforme.
- Estiramos la *pierna* y la rellenamos con las verduras. La enrollamos y la atamos bien. Luego, la colocamos en una bandeja de horno y la bañamos con parte del almíbar de azúcar y la salsa de soja.
- Cocinamos en el horno durante 30 minutos a 180ºC y bañamos con el almíbar cada10 minutos.
- Pasado ese tiempo, retiramos del horno y tapamos con papel de aluminio durante al menos 20 minutos.
- Emplatamos la *pierna* y la acompañamos con la salsa de higos.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paleta-de-cerdo-rellena-de-pistachos