Paleta de cerdo rellena de pistachos

Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Para el almíbar:

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

Para la paleta rellena:

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

Para la salsa de higos:

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

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a una temperatura de 180ºC.

Para comenzar

preparamos un alm&iacute

- Bar 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