

Aguja Rellena de Ciruelas

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Ciruelas secas: 12 Unidades

Caldo de carne: 1 Litro

Zanahorias: 2 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Cebolla: 1 Unidad

Aguja o lomo de cerdo: 1 Kilo

Manzanas: 2 Unidades

Pastinaca: 2 Unidades

Salsa

Nata: 250 cc

Harina: 2 cdas

Nuez de jengibre: 1 Unidad

Salsa de soja: 1 cda

Mantequilla: 2 cdas

Caldo de carne: 500 cc

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Hacer agujeros pequeños de 1-2 cm para meter las ciruelas en la aguja.
- Salpimentar.
- Poner la carne en una bandeja de horno y alrededor colocar las verduras y manzanas cortadas en trozos grandes.
- Mojar con el caldo y hornear a 175 °C.
- Retirar la carne y las verduras
- Reservar.

Salsa

- En una olla derretir la *mantequilla*, añadir la *harina* y mezclar.
- Verter el caldo, la *nata*, la soja y el *jengibre* rallado
- Dejar espesar.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/plommonspackad-flaskkarre-aguja-rellena-de-ciruelas>