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 jengribre: 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 ºC.
- 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