Porchetta con guarnición de batatas, pimientos y cebollas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimientos rojos: 2 Unidades
Perejil picado: 2 cdas.
Cebolla de verdeo: 3 Planta
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Ralladura de limón: 1 cdita.
Orégano fresco: 1 cda.
Cochinillo: 6 k
Rúcula: 1 Paquete
Miel: 1/2 cdita.
Batatas: 500 g
Ajo: 3 Dientes
Hinojo: 3 Bulbo
Romero: 2 Ramas
Pimientos Amarillos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte las batatas con piel en cuña.
- Quite las semillas y las nervaduras de los pimientos rojos y amarillos y córtelos en trozos grandes.
- Corte las cebollas de verdeo en trozos, colóquelas en un bowl junto con las batatas y los pimientos, condimente con pimienta, sal y un cuarto taza aproximadamente de aceite de oliva, mezcle.
- Extienda el cochinillo previamente deshuesado sobre la mesada y sazónelo con pimienta y sal, reserve.
- Pele y pique los dientes *ajo*.
- Corte los bulbos de *hinojo* en finas rodajas, colóquelas en un bowl y perfume con las hojas de *romero* y ralladura de *limón*, por ultimo incorpore el *ajo* y aceite de oliva, mezcle.

Armado

- Acomode las verduras sobre una placa y cocínelas en horno medio hasta que se doren.
- Extienda la mezcla con hinojos en el centro y a lo largo del cochinillo, enrolle y bride con un hilo

- Acomódelo sobre una placa úntelo con aceite de oliva y cocine en horno medio durante aproximadamente 1 ½ hora
- Terminada la cocción y una vez frío quite el hilo y córtelo porciones
- Prepare una gremolatta, en un recipiente coloque el *perejil* picado, las *alcaparras* picadas, las hojas de *orégano* fresco picado, sazone con sal y pimienta, perfume con una pizca de ralladura de *limón* y agregue la miel y tres cucharadas de aceite de oliva, mezcle.

Presentación

- Sirve en un plato una porción de las verduras asados, encima acomode dos porciones de **porchetta** y salsee con la gremolatta.
- Acompañe con la ensalada de *rúcula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/porchetta-con-guarnicion-de-batatas-pimientos-y-cebollas