

# Porchetta por Felicitas Pizarro

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Carne De Cerdo Picada:** 500 grs

**Hinojo:** 3 Unidades

**Lima para su ralladura:** 1 Unidades

**Paleta de cerdo:** 1 Unidad

**Leche:** 1 Taza

**Romero:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

**Cebolla:** 2 Unidades

**Dientes de ajo:** 4 Unidades

**Vino Blanco:** 1 Taza

**Mortadela:** 300 grs.

**Pan:** 3 Tazas

**Pasas de Uva:** 1 Taza

**Salvia:** c/n

**Tomillo:** c/n

## Preparación de la Receta

- Abrir la paleta de *cerdo*, emprolijar y *condimentar* con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva *saltear cebolla* y *ajo* hasta que estén transparentes
- Agregar la carne picada de *cerdo* y la salvia picada.
- Cocinar hasta cocer la carne
- Mezclar el pan en cubos con la leche y dejar humectar unos minutos.
- En un bol mezclar carne de *cerdo*, el pan remojado, las pasas de uva, los hinojos en juliana, el vino blanco, ralladura de *limón* y *condimentar* con sal y pimienta.
- Cubrir con las *fetas* de mortadela la carne de *cerdo* y por encima esparcir el relleno prolijamente.
- Enrollar, atar y llevar a horno a 170 °C por 3 horas.
- Servir a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/porchetta-por-felicitas-pizarro>