Roll de chancho relleno

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carre de cerdo: 1 k

Guarnición de vegetales grillados

Berenjenas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Cebolla Colorada: 2 Unidad
Zuchini: 2 Unidades

Relleno

Esparragos: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Clara de huevo: 1 Unidad
Porotos azuki: 1 k
Sal y pimienta negra: A gusto
Crema De Coco: 1/2 Taza
Zanahorias baby: 200 g
Puerro: 200 Cantidad necesaria
Jamòn crudo: 100 g

Salsa

Leche de coco: 1/2 Taza
Vino Blanco: 1/2 Taza
Granos de café: 30 g
Jugo de Limón: 50 cc
Pulpa de Maracuyá: 1 Taza
Azucar: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Deshuese el carré de *cerdo* y luego córtelo en láminas finas a lo largo.

Relleno

- Remoje los porotos en agua durante 8 horas, transcurrido el tiempo de reposo cocínelos durante 45 minutos hasta que estén tiernos.
- Una vez cocidos realice un puré y por ultimo pase el puré por un lienzo hasta conseguir que quede completamente liso.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *puerro* previamente picado, sazone con sal y pimienta y cocine a fuego medio, una vez tierno incorpore el *jamón* crudo picado, cocine durante 5 minutos más y retire.
- Coloque el salteado de *puerro* y *jamón* en un bowl y agregue el puré de porotos azuky, la clara de *huevo* y la *crema* de coco, corrija con sal y pimienta y mezcle
- Reserve el relleno dentro de una manga.
- Blanquee en abundante agua hirviendo los espárragos y las zanahorias baby solo unos segundos.

Salsa

- Vierta en una sartén caliente la pulpa de *maracuyá* junto con los granos de *café*, cocine unos minutos y agregue el *jugo* de *limón*, luego de unos minutos de cocción desglace con vino blanco y deje reducir, luego espolvoree con azúcar, mezcle y agregue la leche de coco, mezcle, cocine durante 5 minutos mas y retire
- Por ultimo cuele la salsa.

Guarnición de vegetales grillados

- Corte los zucchinis y las berenjenas en rodajas.
- Pele y corte las cebollas en rodajas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las rodajas de *cebolla*, *zucchini* y *berenjena* de ambos lados.

Armado

- Extienda sobre papel film 1 lámina de *cerdo* y cubra con el relleno, luego sobre el relleno coloque unos espárragos y zanahorias babys, por ultimo enrolle con la ayuda del papel film y cierre los bordes.
- Cocine al vapor durante 20 a 25 minutos aproximadamente.
- Una vez *cocido* el roll retire el papel film y córtelo en dos al bies.
- Decore un plato con líneas de la salsa, encima disponga rodajas de la *guarnición* y por ultimo las porciones del roll.

Presentación

- Decore con brotes a gusto y salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roll-de-chancho-relleno