Torta de pierna adobada - Sandwich de pierna con ensalada de arugula y jitomates - Rollo de pechuga de pavo

Ingredientes

Rollo de pechuga de pavo

Jugo de Limón: 1 cdita.
Yema: 1 Unidad
Pan de caja blanco: 6 Unidades
Mayonesa: Cantidad necesaria
Pimienta recién molida: A gusto
Vinagre: 1 cdita.
Mostaza de Dijon: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Pechuga de pavo ahumada: 4 Rebanadas
Queso gouda rebanado: 4 Rebanadas
Aceite De Oliva: 200 cc
Aguacate: 1/2 Pza

Sandwich de pierna con ensalada de arugula y jitomates

Ajos asados: 2 Dientes
Albahaca: 2 cdita.
Rúcula bb: 200 g
Sal: Una pizca
Jitomates cherry: 150 g
Pierna adobada: 200 grs.
Pimienta: A gusto
Miel: 1/2 Taza
Pan de centeno: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 60 Ml.
Vino Tinto: 1 Taza
Mayonesa de chipotle: 1 Taza
Cebolla Morada: 1 Unidad
Poro picado finamente: 20 g
Jitimates: 500 g

Torta de pierna adobada

Lechuga: 1 Plantas
Jugo de Naranja: 1 Taza
Aceite De Oliva: A gusto
Chiles guajillos: 2 Unidades
Cebolla blanca: 1/2 Unidad
Papel aluminio:
Caldo De Pollo: 1/2 Taza
Mayonesa: 150 g
Chiles Anchos: 2 Unidades
Pimienta gorda en grano: 3 Unidades
Ajo asado: 2 Dientes
Sal: A gusto
Aguacate: 1 Unidad
Cebolla blanca: 1/4 Unidad
Frijoles refritos: 1 Taza
Jitomates bola: 1 Unidades
Pierna de cerdo: 1000 grs.
Mayonesa: 150 g
Chile pasilla: 1 Pza
Orégano: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

Torta de pierna adobada

- Limpiar y *tatemar* los chiles
- Hidratar en agua hirviendo hasta que estén carnosos.
- Escurrir y licuar con *cebolla*, *ajo*, *jugo* de *naranja*, caldo de *pollo*, *orégano*, pimienta y sal.
- Salpimentar y hacer pequeñas incisiones
- Verter sobre la pieza de **pierna**
- Hornear por 40 min a 180°C
- Rebanar la pieza y reservar

Para el armado de la torta

- Cortar aros de *cebolla*, rebanadas de *jitomate*
- *Aliñar* la *lechuga* con aceite de oliva.
- Cortar por la mitad la telera y untar frijoles refritos la base y la tapa con *mayonesa*
- Colocar sobre la base la *lechuga*, *cebolla*, *pierna* y *jitomate*

Sandwich de pierna con ensalada de arugula y jitomates

- *Acitronar cebolla* fileteada en una *cacerola* con aceite caliente
- Agregar el vino tinto, *vinagre* de vino tinto y miel
- Dejar en reducción hasta que caramelice y reservar
- Cortar los jitomates salpimentados y disponer en una charola
- Hornear a 100°C por 2 hrs
- Licuar los jitomates deshidratados con *albahaca* y aceite de olivo, reservar
- *Aliñar* con aceite de oliva con sal y pimienta
- Rebanar la *pierna* y reservar

Montaje

- Cortar rebanadas de pan de salvado y untar con la salsa de *jitomate*
- Disponer rebanadas de *pierna* adobada y ensalada de *jitomate* cherry con *rúcula*

Rollo de pechuga de pavo

- Batir vigorosamente la yema de *huevo*, *jugo* de *limón* y a manera de hilo aceite de olivo y reservar
- Cortar en láminas finas el *aguacate*
- Cortar las orillas del pan de caja blanco
- Deponerlas rebanadas sobre papel aluminio y aplastarlas con la ayuda de los dedos
- Untar con la *mayonesa*, disponer la pechuga ahumada de **pavo**, las rebanadas de queso manchego y las láminas de *aguacate*
- Enrollar con ayuda del mismo papel
- Cortar el rollo por mitad y servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-pierna-adobada-sandwich-de-pierna-con-ensalada-de-arugula-y-jitomates-rollo-de-pechuga-de-pavo