

RECETA: ARROLLADO ARRIERO

FUENTE: ASPROCER Asociación Gremial de Prodcutores de Cerdos de Chile

Ingredientes

1800 gramos pulpa de cerdocortada en tiritas largas

1 cucharadita de comino

3 cucharadita de ají de color

1ají rojo cortado finito

1 cucharadita orégano

1 1/2 cucharaditaperejil picado fino

1 cucharada de sal de mesa

1 1/2 cucharada deajo picado fino

1/2 kg tocino cortado en tiritas largas de 1 cm. de espesor

1/2 cucharadita de comino

3 cucharadita de ají de color

1/2 ají rojo picado fino

1/2 cucharita orégano

1/2 cuchara perejil picado

1/3 cuchara sal de mesa

1 cuchara ajo picado fino

1/2 kg longanizas cortadas a lo largo por la mitad

3 cueros medianos de chanco

Preparación

En un recipiente mezclar la pulpa de cerdo con siete primeros ingredientes.

En otro recipiente mezclar el tocino con los siete siguiente ingredientes.

Estirar el cuero de chanco y alternadamente poner tiras de carne de cerdo, tocino y longanizas, relleno hasta que quede suficiente espacio para enrollar. Con pitilla amarre un extremo del arrollado y vaya girando la cuerda alrededor del arrollado

asegurándose de ir apretando al mismo tiempo. Repita el procedimiento con el resto del cuero de chanco.

Con plástico de envolver envuelva el arrollado y amarre las puntas para que no le entre agua. En un recipiente grande ponga suficiente agua y cocine el arrollado por 2 a 2 ½ horas. Retírelo del agua y deje enfriar.

Si usted desea puede cocinar el arrollado directamente en el agua sin envolver con plástico, pero entonces tiene que aliñar el agua con sal, comino, ajo, ají rojo, orégano, perejil y hoja de laurel pues el arrollado perderá todo el sabor en el agua.