

Arrollado de cerdo con croquetas de arroz y vegetales

Fuente: www.cocinerosargentinos.com

Ingredientes:

Bondiola 1u
Zanahorias 2u
Panceta ahumada 200grs
Pasas de uvas c/n
Pimentón y ají molido a gusto

Adobo:

Mostaza 1cda
Jengibre a gusto
Romero a gusto
Arroz largo 200grs
Morrón rojo 1u
Queso sardo 150grs
Huevos 2u

Puerro braseado 4 ramas
Ajo picado 2 dientes
Pimientos asados 3u
Sal y pimienta c/n

Miel 1cda
Tomillo a gusto
Croquetas de arroz y vegetales
Cebolla 1u
Zucchini 1u
Queso crema 100grs
Harina leudante 100grs

Preparación:

Procedimiento bondiola: Abrir la bondiola cual si fuera un matambre y agregar todos los condimentos, distribuir la panceta feteada sobre la bondiola y cubrir con el resto de los ingredientes, enrollar y bridar con hilo matambbrero. Pintar con el adobo y llevar a horno moderado en una placa con rejilla para lograr una mejor cocción.

Procedimiento adobo: Mezclar y batir los ingredientes para unir bien.

Procedimiento croquetas: Hervir en abundante agua el arroz y mezclarlo con los vegetales previamente salteados cortados en brunoise. Agregar los huevos la harina y los quesos, hacer una pasta y salpimentar. Armar bolas de unos 5 cm de diámetro y freír.

