

## Arrollado De Cerdo...



### **Ingredientes**



- 2 kg. Carne de Cerdo
- 1 taza Vinagre
- 4 u. Naranja(utilizar el jugo)
- 1 cuch. Pimienta Negra
- 1 cuch. Comino Molido
- 6 Dientes Ajo Molido
- Ralladura de 1 Naranja
- 1 cuch. Sal
- 1 cucha Ají Amarillo Molido, se puede sustituir por el Ají Rojo(colorado) Molido



### **Preparación**

Quitar el hueso y la piel a la Carne Cerdo, desechar el hueso...el cuero poner en un bowl, agregar agua y Sal, cubrir y dejar durante toda la noche



Cortar la carne en trozos pequeños colocar en un Bowl



y añadir los ingredientes de la lista mezclar bien,



cubrir y dejar reposar toda la noche(es lo mejor)



Al día siguiente, colocar un plástico transparente sobre la mesa y colocar el cuero extendido a lo largo



colocar el Relleno y extender a lo largo del cuero



enrollar de forma pareja



envolver con el plástico como si fuera un Matambre o un Arrollado de Pollo (si...ustedes saben de lo que habló)



amarrar con hilo de algodón



colocar en una olla, cubrir con agua y agregar un puñado de Sal, esto es para prevenir si se rompé el Plástico



tiempo de cocción 3 horas a fuego mediano, una vez cocinado retirar de la olla y dejar enfríar, colocar una bandeja de Pizza o una madera del size adecuado sobre el Enrollado para ejercer peso y de esa manera escurrir el exceso de líquido y darle su forma definitiva

### **Bonus Track**

pero no satisfecho con el Enrollado, procedo a tomar a preparar:

### **Enrollado en Escabeche**

#### **Ingredientes**

Rodajas de Enrollado de Cerdo, cortar en cubos  
Cebollas en juliana(preferible en escabeche o pickles),  
Tomates  
Queso  
Aceitunas  
Pimientos Morrones asados  
Alcachofas en vinagre

**Opcionales**

Huevos Duros

Coliflor en escabeche

o lo que más les gusté, al fin y al cabo van a tener un Antipasto delicioso...

**Preparación**

Colocar todo en un bowl, agregar Aceite, Vinagre, Sal y Pimienta, mezclar todo bien y servir con Rodajas de Pan fresco tostado, etc...enjoy



Se conoce tambien como Queso de Cerdo, Queso de Chanco, etc...

<http://lacocinadealejandro.blogspot.com/2011/02/enrollado-de-cerdo.html>

[http://www.taringa.net/posts/recetas-y-cocina/9245934/Enrollado-de-Cerdo\\_\\_\\_\\_.html](http://www.taringa.net/posts/recetas-y-cocina/9245934/Enrollado-de-Cerdo____.html)