

Cerdo con ciruelas

Fuente: recetasdeargentina.com.ar

Ingredientes:

Para 4 o 5 personas personas

Bondiola o carré de cerdo, un kilo
Ciruelas pasas. 10
Nueces de para sin cáscara, 10
Jamón cocido en tiras de 3 centímetros de ancho, 10 tiras
Jerez ½ taza de té.
Mostaza 1 cucharada
Manteca 1 cucharada
Aceite de oliva 2 cucharadas
Caldo de verduras, ½ litro aproximadamente
Sal y pimienta a gusto.
2 hojas de laurel
1 diente de ajo pelado y sin picar.
Fécula de maíz 1 cucharada de postre
Hilo choricero (de algodón), cantidad necesaria.

Preparación:

Sacar el carozo de las ciruelas y remojarlas en jerez
Retirar la grasa de la carne.
Con un cuchillo largo y filoso perforar la carne de punta a punta
Rellenar las ciruelas con las nueces de para y arrollar con las rodajas de jamón.
Introducirlo en la carne encimándolo, de ser necesario.
Atar toda la carne de cerdo con piolín choricero como si fuera un matambre, tratando que las puntas queden bien cerradas para que no se escapen las ciruelas.
Pincelar toda la superficie con la mostaza.
Colocar en la cacerola la manteca, el aceite, el laurel y el ajo.
Sellar la carne a fuego fuerte dándola vuelta para dorarla en toda la superficie, cuidando de que no se queme.
Mientras tanto echar el jerez y dejar evaporar el alcohol.
Salpimentar.
Incorporar parte del caldo y cocinar a fuego moderado hasta que introduciendo un palillo, la carne no sangre, que será de 1 hora, o algo más, según el grosor de la bondiola.
Debe ir agregándose caldo a medida que se necesite, para formar la salsa. Finalmente espesar la salsa con la fécula de maíz disuelta en ½ taza de caldo frío, agregándola a la carne de cerdo unos 3 minutos antes de terminar la cocción, a fuego suave y revolviendo permanentemente.
Retirar la carne de cerdo de la cacerola y mantener la salsa caliente, cuidando que no se pegue en el fondo de la cacerola.
Sacar el piolín y cortarla en rodajas de 1 centímetro. Servirla con la salsa habiendo retirado previamente las hojas de laurel y el ajo.
La guarnición puede ser un puré de batatas y/o de manzanas.