Cerdo enrollado

Fuente: www.cocinarica.com

Ingredientes:

Un kilo de bife de cerdo

100 gramos de pecanas

100 gramos de queso crema

Una taza de espinaca cocida y picada

Sal y pimienta al gusto

Ingredientes para la salsa:

Una taza de oporto

Media taza de caldo

Una cucharada de azúcar

Una cucharada de harina

Una cucharada de margarina

Preparación:

Abrir el bife en forma de libro. Condimentar al gusto.

Mezclar las pecanas picadas con el queso crema y la espinaca. Esparcir sobre la carne y envolver en forma de pionono, sujetar con pabilo.

Sellar la carne en una sartén con aceite bien caliente. Luego, acomodar en una fuente para horno.
Verter el oporto, el caldo de pollo y el azúcar. Hornear por treinta minutos a 180 grados.

Retirar el pabilo y cortar el enrollado en láminas, reducir la salsa agregando margarina y harina previamente mezcladas.