

## Cerdo relleno

Fuente: Recetas de cocina ([www.cocinarica.com](http://www.cocinarica.com))

### Ingredientes:

Un kilo doscientos gramos de carne de cerdo, bife de lomo  
Trescientos gramos de guindones sin semillas  
Una taza y cuarto de vino blanco  
Aceite vegetal  
Mantequilla al gusto  
Media cebolla chica picada  
Una rama apio picada  
Hierbas aromáticas al gusto  
Un cuarto de taza de caldo de carne  
Dos cucharadas de perejil picado  
Sal y pimienta al gusto

### Preparación

Remojamos los guindones en vino por una hora. Colar y reservar el vino.  
Filetear la carne y dejarla como una sábana y extenderla sobre una mesa, salpimentar y colocar los guindones. Enrollar y atar con un pabito o asegurar con mondadientes.  
Sellar el enrollado en una sartén con aceite caliente y mantequilla. Cuando esté dorado retirarlo y dejar escurrir sobre papel toalla.  
Colocar el enrollado en una fuente enmantequillada, agregar las verduras, el caldo de carne, el vino donde se maceró los guindones y las hierbas aromáticas envueltos en un trozo de tela fina (laurel, hojas de tomillo, pimienta negra y clavos de olor). Llevar al horno a 180 grados y hornear por 20 minutos, dejar reposar unos diez minutos y rectificar la sazón.

