

Cerdo relleno con puré de manzanas

Fuente: www.cocinarica.com

Ingredientes:

Un kilo de lomo de cerdo

Ocho guindones

Cinco cucharadas de aceite

50 gramos de margarina

Dos cebollas medianas

Dos manzanas grandes

Caldo en cantidad necesaria

Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Salpimentar la carne, poner los guindones en hilera, enrollar, atar fuerte y dorar en aceite. Retirar el aceite y en la misma olla poner la margarina, las cebollas picadas y las manzanas sin cáscara y sin semillas.

Tapar, cocinar lentamente, agregando chorritos de caldo si se consumiera demasiado hasta que la preparación esté tierna. Con el jugo de la cocción se forma un puré blando. Sazonar si fuera necesario.

