

## Receta: Costeleta de Cerdo Rellena



### Ingredientes:

- \* Costeleta de Cerdo, 1 por persona.
- \* Cebolla,  $\frac{1}{4}$ .
- \* Espinaca, 200 grs.
- \* Sal y Pimienta c/n.
- \* Vino blanco, 50 cc.
- \* Crema, 60 grs.

### Elaboración:

Armar un relleno rehogando la cebolla con la espinaca picada y luego mezclando con la salsa bechamel. Practicar un corte lateral en la costeleta de cerdo para obtener de tal manera una bolsa para rellenar. De esta manera se aporta sabor a la carne y jugosidad durante la cocción. Rellenar con el relleno de espinaca y cerrar con un palillo. Sellar de ambos lados la costeleta en una sartén y luego terminar la cocción en el horno. Aparte, levantar el fondo de cocción con el vino blanco, dejar evaporar, agregar la crema y dejar reducir a gusto. Retirar del horno la costeleta, sacarle el palillo y servir con la salsa. Como guarnición utilizar un Mouse de Cebolla y Queso.

Publicado por 9 de julio habla en 20:44 

Etiquetas: *carne, cocina, comida, costeletas, gourmet, recetas*