

Pulpa de cerdo rellena

Fuente: recetas.radaf.com.ar

Ingredientes:

1/2 kg pulpa fileteada delgada	5 lamina(s) queso gauda
2 paquete(s) de espinacas molidas	aliño(s) y sal a gusto
2 bandeja(s) champiñones picados	5 lonja(s) jamón
perejil picado a gusto	

Preparación:

Se filetea la pulpa dejándola delgada se condimenta y se rellena con las espinacas molidas; colocando una capa de champiñones salteados con mantequilla y perejil, el jamón y queso; se amarra y se pone al horno unos 30 minutos hasta que se cocine y se dore, cuando esté listo se sirve con una salsa de carne y papas doradas.