

RECETA: COSTILLAR DE CERDO RELLENO

FUENTE: ASPROCER (ASOCIACIÓN GREMIAL DE PRODUCTORES DE CERDOS DE CHILE)

Ingredientes

2 kg. de costillar de cerdo

2 cucharadas de orégano

4 hojas de laurel

1 taza de caldo con 1/2 cubo de carne

Jugo de 2 limones

1/4 kilo de jamón crudo

3 cebollines

2 cucharadas de ají en salsa

1 cebolla

2 cucharadas de perejil picado

2 tazas de pan remojado en leche

2 huevos

2 cucharadas de manteca para dorar

Pitilla o cuerda delgada

Sal – pimienta

Preparación

Pique muy finamente los cebollines, la cebolla y el jamón, y colóquelos en un recipiente.

Agregue la miga de pan, orégano, laurel, perejil y los huevos ligeramente batidos con la clara y la yema.

Sazone con sal, pimienta y el ají.

Mezcle bien todos los ingredientes.

Lave el costillar y retire los huesos y las costillas adheridas a la carne. Sazone bien. Coloque el relleno en el centro del costillar y enrolle la carne, apretando.