

## Recetas para Navidad: Matambre de cerdo relleno con ensalada



### Ingredientes

- Matambre de cerdo 1

#### Relleno:

- Aceite de oliva
- Morrón rojo ½
- Manzana verde ½
- Cebolla 1
- Sal
- Pimienta
- Manzana verde ¼
- Ciruela bombón 1 puñado
- Vino blanco ½ vaso
- Miel 1 cda
- Mostaza 1 cda

- Orégano
- Ají molido
- Queso gruyere 100 grs

### **Ensalada:**

- Rúcula
- Tomate cherry
- Queso rallado

### **Vinagreta:**

- Aceite de oliva
- Aceto balsámico
- Jugo de limón
- Sal
- Pimienta

## **Procedimiento**

Para el relleno, saltar en oliva los pimientos rojos y verdes en julina junto con la cebolla, también en juliana. Cocer por unos minutos y agregar el ajo y salar. Integrar y agregar la manzana en láminas y las ciruelas en mitades. Desglasar con vino blanco. Cuando evapora el alcohol agregar la miel y la mostaza. Condimentar con orégano y ají molido.

Estirar el matambre (la grasa hacia abajo) y salpimentar. Cubrir con el relleno y sumar queso, doblar y cerrar con palillos. Dorar en oliva de lado y lado y terminar la cocción en el horno por 45 minutos a horno medio/fuerte precalentado untado con aceite de oliva tapado con aluminio. Cocer los últimos 10 minutos destapado.

Colocar en un bol los ingredientes de la ensalada y aderezar con la vinagreta.

Fuente: Cocineros Argentinos ([www.cocinerosargentinos.com](http://www.cocinerosargentinos.com))