

Paleta de cerdo rellena



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 3hrs. 0min

Tiempo total: 3hrs. 25min , Número de porciones: **8**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/paleta-de-cerdo-rellena>

Preparación

Deshuese la paleta de cerdo y reserve. Luego envuelva las cabezas de ajo en papel aluminio y cocine en horno precalentado, hasta que los dientes estén tiernos. Realizar lo mismo con el jengibre. Corte las berenjenas y los zucchinis en láminas. Lleve a un grill y marque las rejillas. Corte los tomates en cuartos, condimente con tomillo picado, aceite de oliva, sal y pimienta. Coloque en una asadera y cocine en el horno, a baja temperatura, hasta que se deshidraten casi en su totalidad. Hacer un puré con el ajo y el jengibre cocidos. Salpimentar y untar la paleta con la preparación anterior y rellenar con los vegetales grillados, los tomates asados y los espárragos crudos. Cerrar y atar. Sellar en una sartén con manteca primero antes de terminar la cocción. Cocine en horno, a baja temperatura, entre 2 y 3 horas. Mezcle el romero con el tomillo y la sal gruesa. Coloque en una asadera, formando un colchón. Disponer el resto de los vegetales, previamente lavados y los limones cortados en cuartos. Condimentar con pimienta. Hornear hasta que estén tiernos.

Ingredientes

- 1 paleta de Cerdo
- 2 cabezas de Ajo
- 100 grs. Jengibre fresco
- 2 Berenjenas
- 3 Zucchinis
- 5 Tomates perita
- 1 poco Tomillo
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta blanca
- 1 atado Espárragos
- 1 poco Manteca
- 1 poco Romero
- 1 kgrs. Sal gruesa
- 300 grs. Berenjena baby
- 200 grs. Zucchini baby
- 150 grs. Hinojo baby
- 200 grs. Papas baby
- 150 grs. Colirrábano - Remolacha baby
- 4 Limones
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Día Especial, Primavera,
Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Carne,
Vegetales, Gourmet, Visitas, Plato Principal

