

Roti de cerdo marinado al vino y verduras



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Anoqui



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

En Mercadona los tienes ya marinado y envasados al vacío y están buenisimo

Descripción:

Roti de cerdo marinado al vino con verduras Un plato muy sabroso elegante y funcional

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Roti de Cerdo de 1 1/2 Kg Mercadona
 - 1 Cebolla
 - 1 Puerro
 - 1 Pimiento verde
 - 1 Pimiento rojo
 - 1 grande de Zanahoria
 - 2 Ajos
 - 1 Vaso de Vino
 - Aceite de oliva
 - Tomillo y Perejil
 - Sal y pimienta molida
-

Preparación:

Paso 1

Para macerar el Roti la noche anterior, en un bol o bandeja amplio que quepa el trozo de carne pondremos 4 cucharadas de Aceite de oliva, 3 cucharadas de vino , perejil fresco muy troceado, media cucharadita de tomillo y removemos para que quede todo bien mezclado. Comenzaremos por frotar la carne con una ajo abierto por la mitad de un golpe, no con el cuchillo, y después salpimentarla (sal y pimienta molida). Ahora frotaremos con la mezcla que teníamos preparada en la bandeja y la dejaremos tapada con papel film en la nevera hasta el día siguiente.

Paso 2

Comenzaremos a preparar nuestro plato lavando, pelando y troceando todas las verduras. En una cazuela ponemos 5 cucharas de aceite, calentamos bien y doramos la pieza entera de carne por todos lados. Una vez marcada, la sacamos y la reservamos. En ese mismo aceite ponemos troceada la cebolla, los ajos laminados, los pimientos, puerros y las zanahorias troceados y dejamos pochar (freír a fuego lento). Cuando esté blandito le añadimos el tomate en trozos pequeños, removemos todo y dejamos que se haga bien el tomate. Cuando tengamos todo bien pochado, lo regamos con un vaso de Vino blanco. Introducimos el trozo de carne y dejamos que se vaya reduciendo el alcohol, para a continuación añadir un vaso de caldo de carne, o bien, agua con 1/4 de pastilla de caldo de carne. Dejamos cocer todo a fuego medio bajo por espacio de unos 50-60 minutos (en olla exprés unos 15-20 minutos tras coger presión), tapado y dándole la vuelta un par de veces hasta que la carne se ablande y esté en su punto. (pincháis con un palillo de brocheta y en cuanto salga sin resistencia es que está bien hecho) Si se quedara corto de caldo, le podéis añadir lo que vaya pidiendo. Una vez finalizada la cocción sacamos la carne de la cazuela y dejamos enfriar, mientras probamos el punto de sal de la salsa y corregimos al gusto si fuese necesario. Para terminar, pasamos la verdura con la batidora o pasapuré para dejar una salsa ligada y uniforme y la dejamos cocer unos minutos a fuego lento para que se quiten las burbujas de aire. Mientras tanto fileteamos la carne que ya se habrá enfriado.

Paso 3

A la hora de servir podremos hacerlo sólo la carne con su salsa. En este caso por ejemplo, me he decantado por unas patatas fritas y además he cortado los filetes en grueso para que se mantengan más jugosos.