# ROTI DE CERDO ASADO CON SALSA DE CALABAZA

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

**Creador:** Monónimo




**Tiempo:** 1h y 45min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
*Se tamiza la salsa de verduras batida para que quede una salsa muy suave.*

## Descripción:

*Fácil, económica, deliciosa e ideal para los peques de la casa.*

## Ingredientes para 5 personas :

- 1 roti de cerdo de 1 kg aprox
- 6 zanahorias
- 1 cebolla pequeña
- 300 gr de calabaza
- brandy
- pimienta negra
- agua
- sal

## Preparación:

### Paso 1

*Salpimentamos el roti de cerdo por ambas partes. Troceamos las zanahorias, la calabaza en tacos y la cebolla en pluma en una rustidera o bandeja refractaria. Bañamos con brandy y metemos al horno entre 90 minutos a 120 a 200º en la posición 2 de la parte intermedia. A mitad de cocción lo sacamos del horno, le damos la vuelta y añadimos agua si lo requiere, pinchamos el roti por varias zonas con una aguja para que suelte jugo pero para que no rompa la carne para su posterior fileteado. Dejamos hasta que esté en su punto. Los últimos 15 minutos subimos la temperatura a 220º con el fuego solo superior para que se dore un poco mas, no tiene por qué ser necesario, eso ya depende del gusto personal de cada uno.*

### Paso 2

*Sacamos la pieza, desechamos la malla y lo fileteamos (salen aproximadamente unos 12 filetes). Los vamos colocando en una fuente alargada para su presentación en la mesa. Colamos las verduras y reservamos el jugo. Batimos las verduras hasta obtener una mezcla espesa e iremos añadiendo del jugo sobrante para que nos*

*quede una salsa ligera, que tamizaremos en un colador grande para dejar una salsa muy suave. Ponemos un poco de esta salsa en la fuente para decorar y el resto en una salsera para servirse de forma individual.*