



## **Enrollado de Cerdo Rostizado**

Receta para 8 personas

1 enrollado de pierna de cerdo deshuesada (1.6 kg aprox)

2Cdas de aceite

1 ½ cucharada de **MIX PARRILLERO**

1 a 2 papas cortadas en rodajas de 1 cm

Sal al gusto

Mezclar el aceite con el MIX PARRILLERO y echárselo al enrollado de cerdo. Dejar reposar en el refrigerador por una hora. Acomodar las papas cortadas y lavadas en la base de una asadera y poner encima el cerdo. Hornear a 350°C o 180°F por 75min a 90min (dependiendo del tamaño del cerdo). Esta listo cuando al introducir un palito o la punta del cuchillo, el liquido que sale es transparente, si sale sangre significa que esta crudo aun. Rectificar la sazon.

Una vez listo dejar reposar por 10 a 15min, quitarle los amarres al cerdo y cortar rodajas de 1cm de grosor. Servir en fuente caliente y mojar con los jugos de la cocción.

Nota: Las papas sirven de apoyo, pero si gustan pueden usarse como acompañante.

En vez de enrollado de cerdo se puede usar entrecote (4 chuletas unidas) de cerdo, que funciona muy bien, y se procede de la misma manera.