

## LECHONCITO RELLENO AL HORNO

### Ingredientes:

- 1 lechón de 4 á 5 K.
- 2 cucharadas de perejil picado.
- 1/4 paquete de mantequilla.
- 1 cucharadita de mostaza en polvo.
- 1/2 " de jengibre.
- Sal y pimienta.
- Relleno: 1/2 K. de carne de ternera molida
- 30 grms. de hongos secos.
- 1/2 K. de carne de chancho molida.
- 50 grms. de mantequilla.
- 1 cebolla.
- 2 huevos y 4 yemas.
- 1 pan francés remojado en leche.
- Perejil, romero, sal, pimienta y nuez moscada.

### Preparación:

Se lava el lechón, cambiando el agua por 3 veces. Se seca bien, y luego se embadurna por dentro y fuera con la mantequilla mezclada con la mostaza, jengibre y perejil. Se deja reposar mientras se prepara el relleno:

Se dora la cebolla picada en la mantequilla y añaden los hongos previamente picados y remojados, luego 2 cucharadas de perejil. A esto se le añaden las carnes pasadas por la licuadora con el pan remojado. Se sazona y echan los 2 huevos y 4 yemas ligeramente mezclados. Se llena la cavidad y se cose, se perfuma el lechoncito, exteriormente, con unas hojitas de romero, que luego de horneado se retirarán.

Se le coloca en una asadera; las piernas traseras se llevan hacia adelante, amarrándolas (debajo del cuerpo) para que no cambien

de lugar al hornearse.

Las piernas delanteras se colocan también hacia afuera del cuerpo y también se atan. En el hocico se introduce un trozo de madera, para que se mantenga abierto. Se lleva al horno de 450°F por 5 m', luego se baja a 300°F, calculando 40 m' por Kilo m/m.

En el fondo de la asadera se vierte 1 taza de agua para que vaya formando el jugo y con este se baña el lechón, de vez en cuando. A un costado se coloca un pyrex con agua para la evaporación, evitando de este modo que se seque la carne.

Una vez listo, se retira la madera del hocico y en su lugar se introduce una manzanita roja, en la cavidad de los ojos una cereza marrasquino. Se rodea el cuello de una guirnalda de perejil crespo. Y se coloca sobre un lecho de perejil crespo.