



# Pulpa de Cerdo

*al horno con chalotas y puré de zapallo camote.*

## INGREDIENTES

- 1 kilo de pulpa de cerdo.
- 6 cebollas chalotas.
- 1 morrón cortado en rebanadas gruesas.
- 1 taza de vino blanco.
- 1 taza de caldo de carne.
- Un puñado de orégano fresco.
- 1 diente de ajo.
- Sal de mar y pimienta.
- 80 ml aceite oliva.
- 1 kilo de zapallo camote cortado en trozos.
- 250 g de papas.
- 50 ml leche.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- Sal y pimienta .

## PREPARACIÓN

En un sartén grande colocamos la pulpa de cerdo, agregamos sal de mar y sellamos a fuego fuerte por todas sus caras, hasta que estén doradas. Colocamos en una fuente, la pulpa con su jugo, agregamos el vino, el caldo de carne y las cebollas y el morrón, espolvoreamos el orégano y repasamos la sal. Llevamos al horno pre-calentado a 180° y dejamos por 40 minutos, humedeciendo con su caldo de vez en cuando. Colocar el zapallo pelado y cortado en trozos, agregar las papas peladas y cortadas en cuartos, en una olla con abundante agua. Cocinar a fuego alto, agregar sal y pimienta, luego bajar a fuego medio hasta que estén cocidos, escurrir el agua. Moler ambos hasta que estén homogéneos. Calentar en un recipiente la mantequilla con la leche y agregar al puré, revolver bien hasta que no queden grumos, repasar la sal y pimienta. Servir la pulpa con el puré, decorar con las chalotas y hojas verdes.



**Nuestro Pinot Noir Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.**