

Embutido relleno

Ingredientes

- 3/4 libra de carne de res molida
- 3/4 libra de carne de puerco molida
- 2 cucharaditas de sal
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/4 cucharadita de pimienta en polvo
- 1 huevo
- 2 yemas
- 1/4 taza de coñac
- Galleta molida
- 1/4 libra de jamón precocinado cortado en lascas

Direcciones

- Se coloca en un tazón las carnes y se les añade la sal, nuez moscada y pimienta.
- Se revuelve hasta mezclar bien los ingredientes.
- Se añade el huevo y cuando esté bien ligado se añade una yema y después de bien ligada se añade la segunda.
- Se añade el coñac. Se liga bien.
- Se va añadiendo galleta en polvo hasta obtener una mezcla que se le pueda dar forma.
- Se extiende sobre un papel parafinado hasta formar un rectángulo de 12 x 8 pulgadas.
- Se colocan las lascas de jamón sobre la carne.
- Se enrolla por la parte más estrecha como si fuera un brazo gitano.
- Se envuelve en un lienzo fino previamente humedecido.
- Se amarran bien los extremos y se cose la unión de tela.
- Se cocina en agua hirviendo a cubrir durante 1 1/4 horas
- Al agua de la cocción se le añade una cebolla, una hoja de laurel, 4 granos de pimienta y dos clavos de olor.
- Se añade también una cucharada de sal.
- Pasado el tiempo de la cocción se escurre y se deja enfriar a la temperatura ambiente.
- Se enfría en el refrigerador y después se le quita la tela y se sirve cortado en ruedas finas.
- Si se desea se acompaña con unas ciruelas pasas.

