

Receta de Filetes de Cerdo Rellenos

30 Mar 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de **Filetes de Cerdo Rellenos**, es una receta fácil de preparar y queda exquisita para toda la familia, espero que os guste y lo preparéis en casa.

Ingredientes

- Filetes de cerdo abiertos en forma de libro (dos o más según comensales)
- Puerros (uno)
- Pimiento verde (uno)
- Berenjena (una)
- Champiñones (unos 300grs)
- Tomates (dos medianos)
- Ciruelas secas (ocho o diez)
- Roquefort (al gusto)
- Azúcar
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva, echar el puerro a pochar con el fuego no muy alto
2. Picar el pimiento, la berenjena y los champiñones, poner un poco de sal y añadir a la sartén
3. Pelar los tomates y picarlos, añadir un poco de sal y azúcar y echar a la sartén, dejar que se vayan pochando
4. Picar las ciruelas y añadirlas
5. Cuando esté todo bien pochado, añadir el roquefort, remover un poquito y reservar
6. Extender los filetes y ponerles sal y pimienta al gusto
7. Poner un poco del relleno dentro de los filetes y enrollarlos con cuidado
8. Pasar los filetes por huevo batido y después por pan rallado
9. Poner aceite en una sartén y freír los filetes a fuego medio
10. Servir calientes y...buen provecho!!!