

## ***CORDERO GUIRRO A LA SAL, RELLENO AL GUSTO***

### ***Ingredientes:***

- *1 pierna de cordero guirro.*
- *1 o 1,5 Kg. de sal gorda, dependiendo del tamaño de la pieza de carne.*

### ***Relleno:***

- *1 Kg. de espinacas frescas.*
- *50 grs. de pasas.*
- *50 grs. de piñones.*
  
- *Una pizca de sal fina.*



### ***Preparación:***

*La pierna de cordero guirro se cubre de sal gorda (aproximadamente 1 Kg. de sal por Kg. de carne) y se introduce en el horno durante una hora y media. Para el relleno se rehogan espinacas tiernas con mantequilla, sal, pasas y piñones. Una vez ya está la pierna de cordero que teníamos en el horno, la sacamos, le retiramos la sal y en caliente, se abre con cuidado de que no se rompa y se rellena, después con papel de film se enrolla y se presiona para que tome forma de redondo y se guarda en la nevera unas horas. También podría realizarse un relleno más sofisticado y mucho más trabajoso con tarrina de hígado de cordero, cebolla confitada, berenjena asada y licor de cereza con un toque de vainilla y anís. En cualquier caso, es recomendable con un toque dulce, por que se crean contrastes y resultan unos platos muy sofisticados y sorprendentes. Para servir se corta a lonchas, se calienta unos minutos, y se acompaña con verduras, por ejemplo unas zanahorias reducidas con mantequilla, anís, pimienta, una pizca de sal y azúcar moreno, o unas patatas al vapor.*