

Mușchiuleț Aperitiv de Porc cu Legume și Bacon – Deliciul musafirilor



Mușchiuleț Aperitiv de Porc cu Legume și Bacon – Deliciul musafirilor



Această rețetă aduce laolaltă două ingrediente apreciate în gastronomie – **mușchiulețul de porc și bacon-ul** – îmbinate cu legume proaspete pentru a crea un aperitiv exploziv de savoare și texturi. Procesul de preparare este simplu și plin de bucurie. Vom începe prin a alege cele mai proaspete și mai fragede bucăți de mușchiuleț de porc, pe care le vom umple cu un amestec delicios de legume tăiate mărunț și vom sigila aperitivele cu bacon, după care le vom găti în cuptor până când devin aurii și suculente.

- 3 bucăți mușchiuleț de porc (500g/buc)
- 250-300 g bacon
- 200 g cașcaval feliat
- 200-250 g ciuperci Champignon
- 3 cepe medii
- 1 morcov

- 50 g mazăre
- 50 g porumb fiert
- 1 ardei kapia/gras
- 2-3 căței de usturoi
- 50 ml vin roze
- 1 linguriță boia dulce
- 1/2 linguriță cimbru uscat
- 1 linguriță usturoi pudră
- 1 linguriță sare
- 1 linguriță rasă piper
- 70 ml ulei

1. Călește ciuperci și ceapă în ulei, adaugă sare și deglasează cu vin. Adaugă morcovul și celelalte legume.



2. Umple mușchiulețul cu amestecul de ciuperci și ceapă, adaugă brânză.



3. Înfășoară mușchiulețul în bacon, folosind folie de aluminiu și hârtie de copt pentru a-l menține strâns.



4. Coace la 180°C timp de aproximativ o oră și 20 de minute, descoperind în ultimele 20 de minute pentru a rumeni baconul.



5. Servește mușchiulețul tăiat în felii, ideal ca aperitiv la evenimente festive.

