



## CORONA DE CERDO ROSTIZADA

La corona de cerdo rostizada se forma usando la sección de costilla del lomo. La razón de su nombre es evidente porque una vez atada en un círculo, se asemeja a una corona. El centro generalmente se llena con un relleno antes de hornear el asado. Debido a la presentación elaborada, un asado de corona es un día de fiesta perfecto o una cena de ocasión especial.

### INGREDIENTES

2 secciones de lomo de cerdo deshuesadas y con 7 huesos

½ taza de mostaza Dijon

1 libra de salchicha de puerco molido

8 tazas de champiñones blancos descuartizados

2 tazas de cebollas amarillas en cubitos

1 taza de apio picado

1 taza de manzana Granny Smith pelada y cortada en cubos

1 taza de caldo de pollo

1 huevo grande, golpeado

4 tazas de crutones llanos

### PREPARACIÓN

- 1 Ajuste el EGG para cocinar indirectamente con el convEGGtor a 350 ° F / 177 ° C, agregando un asador y una bandeja de goteo entre el convEGGtor y la rejilla.
- 2 Mire el video para aprender a trabajar las secciones de lomo de cerdo en una corona.
- 3 Usando una brocha de hilvanado, cubra el asado de la corona, tanto adentro como afuera, con la mostaza y reserve. Dore la salchicha, los champiñones, la cebolla, el apio y la manzana en un horno holandés hasta que estén caramelizados. Con una cuchara ranurada, transfiera la mezcla a un recipiente mediano y deje enfriar. Mezcle el caldo de pollo y el huevo batido en un tazón grande, agregue los crutones y continúe mezclando. Agregue la mezcla de salchicha a los crutones y combine hasta que todos los ingredientes estén completamente mezclados.
- 4 Coloque el relleno en el centro del asado de la corona de cerdo y cubra la parte superior del asado con papel de aluminio. Coloque el asado en la rejilla sobre el asador y la bandeja de goteo y cierre la tapa del huevo. Cocine por 1 hora y media. Retire la lámina, cierre la tapa del huevo y cocínelo de 30 a 45 minutos más, hasta que la temperatura interna del cerdo registre 145 ° F. Retire el asado del fuego y déjelo reposar durante 15 minutos. Rebana y sirve. Sirve 8
- 5 Consejo: Para obtener un buen color marrón, rocía el asado con jugo de manzana cada 30 minutos mientras cocinas.