

## CAPÓN RELLENO

### Ingredientes

*1 capón de 2 Kg deshuesado  
300 gr de carne de ternera picada  
200 gr de carne de cerdo picada  
100 gr de jamón de york cortado en dados  
100 gr de jamón serrano picado  
100 gr de mortadela picada fina  
4 huevos  
1 copa de vino dulce  
1 rama de apio  
2 zanahorias  
1 cebolla  
Sal y pimienta*

### Elaboración

- Mezclar las carnes picadas, agregar el jamón cocido, la mortadela y el jamón serrano.
- Añadir el vino y las claras de huevo
- Endurecer las yemas en agua hirviendo, picarlas y agregarlas al relleno, salpimentar.
- Mezclar bien y rellenar el capón con esta mezcla.
- Coser la obertura.
- Envolver el capón con un paño blanco y atarlo fuerte.
- Hervir durante una hora y media en agua salada con apio, las zanahorias y la cebolla.
- Servir el capón cortado en filetes con las verduras cocidas.