

# Lista de ingredientes para la receta Lomo de puerco en salsa de queso brie

## Ingredientes

- Salsa Inglesa 1 cda.
- Jugo de Limón A gusto
- Ajo picado 1 cdita.
- Echalotte picado 1 cdas.
- Lomo de Puerco 1 k
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Cebollin picado 1 cda.
- Manteca 2 cdas.
- Espinacas 1 Paquetes
- Demi-glace 1 cda
- Sal y Pimienta A gusto
- Caldo De Pollo 1 Taza
- Queso Brie 300 g
- Crema de leche 1/2 Taza
- Tomates cherry 500 grs.
- Echalotte picado 1 cdita.

## Cristales de lenguado en vinagreta de cítricos

- Aceite de mole verde 2 cdas.
- Jugo de Naranja 1/4 Taza
- Jugo de Limón 1 cda.
- Kiwi 2 Unidad
- Albahaca morada A gusto
- Aceite De Oliva A gusto
- Ajo picado 1 cdita.
- Jugo de Limón 1/4 Taza
- Vodka 1 cdas.
- Miel 2 cdas.
- Hierbabuena A gusto
- Chile habanero picado 1/2 cdita.
- Sal fina ahumada A gusto
- Salsa de soja 3 cdas.
- Cebollin picado 1 cda.
- Jicama 1 Unidad
- Pepino 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Chile serrano picado 1/2 cda.
- Lenguado fresco 4 Filetes
- Ciruelas 2 Unidades
- Paprika Una pizca
- Eneldo picado 1 cdas.
- Ajo picado 1 Cantidad necesaria
- Chicharos 2 Taza

- Azucar 1 cda.
- Salvia A gusto
- Vinagre Balsámico 2 cdas.
- Vinagre de Champagne 3 cda.