

Lista de ingredientes para la receta Solomillo con Salsa de Uvas y Roquefort

Medallones de cerdo

- Sal y pimienta negra
- Ajo pelado machacado 1 Diente
- Jengibre rallado 1 cda.
- Pimienta Negra en grano 1 cda.
- Medallones de cerdo (100gr) 8 Unidades
- Naranja 1 Unidad
- Aceite De Oliva 100 cc

Ratatouille de rúcula

- Bróccoli blanqueado 50 g
- Zanahorias blanqueadas 40 g
- Granos de choclo 60 g
- Rúcula 100 g
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto
- Chauchas blanqueadas 50 g

Salsa de uvas y roquefort

- Uvas blancas 200 g
- Azucar 20 grs.
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Oporto 100 cc
- Sal y Pimienta A gusto
- Crema de leche 50 cc
- Manteca 1 cda.
- Vinagre de Vino Blanco 20 cc
- Queso Roquefort 50 g
- Caldo de carne 200 cc

Tortilla de papa y tomate

- Ciboulette 3 Ramas
- Papas 1 k
- Azucar 15 grs.
- Vinagre de vino tinto 10 cc
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Orégano 1 cda.
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 1 cda.
- Tomates concassé sin piel ni semillas 100 g

- Echalotte chico picado 2 Unidad
- Tomate seco hidratado en cubos 50 g