Braccioli di maiale



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Foie Gras: 200 Unidad
Anchoas: 4 Filetes
Aceitunas verdes: 200 g
Alcaparras: 1 cda.
Puerros: 2 Unidades
Sal: A gusto
Vino Blanco: 250 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.
Solomillo de cerdo: 1 Unidad

Guarnición

Esparragos: 300 g
Sal: A gusto
Masa Philo: 250 g
Manteca: 100 g
Jamòn crudo: 300 g

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa del *solomillo*
- Pique finamente el *puerro*.
- Descaroce las aceitunas y corte en rodajas.
- Pique groseramente las anchoas.
- En una sartén con aceite de oliva selle el *solomillo* por todas sus caras.
- Incorpore el *puerro*, las anchoas, las *alcaparras* y las aceitunas.
- Condimente con sal.
- Deglase con el vino y deje reducir.

Guarnición

- Pele los espárragos y blanquee en agua salada hirviendo.
- Disponga las *fetas* de *jamón* sobre la mesa de trabajo y espolvoree con el parmesano
- Envuelva los espárragos con el *jamón*.

- Derrita la *manteca*.
- Corte la masa philo en rectángulos y envuelva los espárragos con *jamón*.
- Lleve a una platina previamente enmantecada y cocine en el horno.

Presentación

- Sirva el *solomillo* en una fuente, alrededor los espárragos.

- Cubra las puntas de los espárragos con papel aluminio para que no se quemen en la cocción en el horno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/braccioli-di-maiale