

Carne de cerdo con espinacas, queso y dulce de membrillo

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Sal en escamas: A gusto

Carne de cerdo: 1 Porción

Espinacas baby: 1 Atado

Pimienta:

Vinagre:

Queso Fresco: 100 grs.

Aceite De Oliva:

Dulce de membrillo: 80 g

Semillas de calabaza peladas: 1 cda

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cubrir la carne con pimienta y marcarla a fuego muy fuerte por ambas caras
- Luego bajar el fuego para que termine de hacerse poco a poco y espolvorear con la sal en escamas.
- Por otro lado, cortar el queso fresco y preparar una ensalada añadiendo en un bol las espinacas baby, semillas de calabaza, el queso fresco y el dulce de membrillo
- Seguidamente, *condimentar* con aceite de oliva virgen y unas gotas de vinagre.
- Filetear la carne y emplatarla junto con la ensalada.
- Espolvorear un poco de sal en escamas sobre la carne y servir.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/carne-de-cerdo-con-espinacas-queso-y-dulce-de-membrillo>