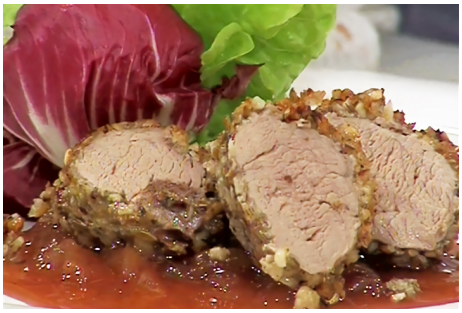
Cerdo en costra crocante y mostrada de peras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Avellanas: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Semillas de hinojo: 30 g
Pan Rallado: 20 g
Queso Parmesano Rallado: 30 g
Claras: 2 Unidades
Solomillo de cerdo: 600 g

Mostaza de peras

Peras: 600 grs.
Azucar: 300 grs.
Jengibre: 4 Rodajas
Marsala: 2 Vaso
Mostaza: 3 cdas.
Vinagre: 1 Vaso

Salsa

Jugo de Limón: 2 cdas.
Barbas De Hinojo: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Ralladura de limón: 2 cdita.

Preparación de la Receta

- Limpie la carne
- Condimente con sal y pimienta.
- Muela las avellanas en una procesadora, luego añada las semillas de *hinojo*, el queso parmesano y el pan rallado, procese nuevamente hasta integrar los ingredientes
- Retire y coloque en un bowl.
- Bata las claras.
- Pase el *solomillo* por las claras batidas.
- Extienda la costra sobre papel *manteca*, encima coloque el *solomillo*, enrolle y reserve.

Mostaza de peras

- Pele las peras, corte al medio y retire el corazón, luego corte en finas laminas.
- Disuelva la *mostaza* en el *vinagre*.
- Coloque las peras en una sartén y lleve a fuego, añada el azúcar, la *mostaza* junto con el *vinagre*, el marsala y el *jengibre*
- Mezcle y deje cocinar a fuego mínimo hasta caramelizar.

Salsa

- Coloque en un bowl la ralladura de *limón* junto con el *jugo* de *limón* las barbas de *hinojo* y el aceite de oliva en forma de hilo mientras bate hasta emulsionar.

Armado

- Sobre una placa coloque el *solomillo* junto con el papel, luego extienda el papel y cocine en horno durante 15 minutos aproximadamente
- Retire y cubra con papel aluminio unos minutos.
- Coloque en una fuente la *mostaza* de peras.
- Corte el *solomillo* en rodajas.

Presentación

- Coloque en un plato una porción de la *mostaza* de peras, encima unas rodajas de *solomillo* y bañe con la salsa.
- Decore con hojas verdes a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cerdo-en-costra-crocante-y-mostrada-de-peras