

# 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

**Claros:** 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>