

# Cerdo en vinagreta de guayaba

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Canastitas de patacones

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Platanos:** 2 Unidades

### Cerdo

**Jugo de Naranja:** 1/2 Taza

**Pimienta Negra en grano:** 1 cdita.

**Azucar rubia:** 2 cda.

**Solomillo de cerdo:** 400 g

**Comino:** 1 cdita.

**Jugo de guayaba:** 1/2 Taza

**Sal:** A gusto

**Ajo:** 2 Dientes

**Mostaza:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

**Orégano:** 1 cdita.

### Ensalada

**Pimientos colorados:** 2 Unidades

**Lechugas variadas:** 100 g

**Palmitos:** 100 g

**Cascos de guayaba:** 4 Unidades

### Frijoles

**Sal:** A gusto

**Jugo de Limón:** 1/2 Unidad

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Cebolla Morada:** 1/2 Unidades

**Orégano:** A gusto

**Pimiento amarillo:** 1/2 Unidad

**Pimiento verde:** 1/2 Unidad

**Frijoles negros cocidos:** 1 Taza

**Pimiento colorado:** 1/2 Unidad

### Vinagreta

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Mostaza:** 1 cedita.

**Curry:** Una pizca

**Jugo de guayaba:** 1/2 Taza

**Cebolla Morada:** 1/2 Unidades

**Jugo de Limón:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Cerdo

- Machaque los dientes de *ajo* y retire su piel.
- Corte la *cebolla* en aros.
- Coloque el *solomillo* en una fuente, bañe con el *jugo* de **guayaba**, *jugo* de *naranja*, *cebolla*, *ajo*, *orégano*, *comino*, pimienta en grano, *mostaza*, azúcar rubia y sal
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante toda una noche.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *solomillo* por todas sus caras.
- Incorpore la *marinada* y deje cocinar lentamente durante 10 minutos.
- Corte el *solomillo* en rodajas finas.

### Frijoles

- Pique finamente los pimientos y la *cebolla*.
- En un bowl combine los frijoles cocidos, los pimientos, la *cebolla*, aceite de oliva, *jugo* de *limón*, *orégano* y sal.

### Canastitas de patacones

- Pele los plátanos y corte en rodajas de 4 cm de ancho.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las rodajas de *plátano*.
- Presione las rodajas de *plátano* en la pataconera de hoyo forradas con papel film y fríalas nuevamente.
- Escurra sobre papel absorbente y rellene con los frijoles.

### Vinagreta

- Pique finamente la *cebolla* y disponga en un bowl.
- Agregue el *jugo* de *guayaba*, de *limón*, *mostaza*, *curry* y mezcle bien.
- Incorpore la sal, pimienta y termine de mezclar.

### Ensalada

- Rocíe los palmitos con aceite de oliva y cocine en el grill caliente por todas sus caras.
- Corte los pimientos en fina juliana.
- Condimente los palmitos y los pimientos con la vinagreta.

### Presentación

- En una fuente arme un colchón con hojas de *lechuga*, alrededor distribuya los palmitos, cascotes de *guayaba*, juliana de pimientos, las rodajas de solomillos y las canastitas de patacones.
- Rocíe con la vinagreta y decore con espuma de *ají* chombo y *cilantro* fresco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cerdo-en-vinagreta-de-guayaba>