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 cdita.
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, cascos 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