Ciambotta con filetto di maiate (ciambotta con salomillo de cerdo)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Solomillo de cerdo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Ciambotta

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Berenjenas: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto
Morrón Rojo: 300 g
Puré de tomates: 300 g
Papas: 300 g
Ajo: 1 Diente
Perejil picado: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa agridulce

Ciboulette: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Tinto: 50 cc
Azucar morena: 2 cdas.
Manteca: 1 cda.

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Huevo batido: Cantidad necesaria
Masa de hojaldre: 2 Discos
Cascara de naranja: 1 Unidad
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte las puntas del *solomillo* y salpimiente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *solomillo* hasta que tome *color*.
- Retire del fuego, corte en *fetas* finas y reserve.

Ciambotta

- Corte las berenjenas al medio y luego en rodajas finas.
- Corte los morrones al medio, retire las semillas y corte en juliana.
- Pele las papas y corte el cubos.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén con aceite caliente blanquee las berenjenas.
- Retire con espumadera y deje escurrir sobre papel absorbente.
- En el mismo aceite caliente coloque la juliana de morrones y blanquee.
- Retire con espumadera y deje escurrir sobre papel absorbente.
- Por último blanquee las papas en el mismo aceite.
- Retire con espumadera y deje escurrir sobre papel absorbente.
- En una olla con una cucharada de aceite de oliva saltee el *ajo*.
- Incorpore las verduras blanqueadas, el puré de tomates, la sal y la pimienta, el *perejil* picado, mezcle los ingredientes, baje el fuego y deje cocinar hasta que se consuma el líquido.
- Reserve.

Armado

- Enmanteque y enharine un molde *redondo*.
- Corte la cáscara de *naranja* en juliana.
- Coloque un disco de masa hojaldrada sobre el molde y corte los excedentes con un cuchillo.
- Rellene la base del molde con la ciambotta, coloque encima las *fetas* de *solomillo*, hojas de *menta*, sal y pimienta.
- Tape con el otro disco de masa hojaldrada, retire los excedentes, y con la ayuda de una cuchara selle los bordes.
- Precaliente el horno a 180°.
- Pincelé la superficie con *huevo* batido y cubra con la juliana de naranjas.
- Lleve a horno durante 4 minutos aproximadamente.

Salsa

- Pique el *ciboulette*.
- En una sartén caliente coloque la *manteca*, el azúcar, la sal y la pimienta, el *ciboulette* picado y desgalce con vino tinto hasta evaporar el alcohol.

Presentación

- Corte la tarta en porciones rocíe con la salsa y decore con hojas de *eneldo* frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ciambotta-con-filetto-di-maiate-ciambotta-con-salomillo-de-cerdo