elGourmet

Ensalada de Manzana con Filetitos de Lomo Marinados

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Cilantro: c/n
Huevo: 1 unidad
Lechuga hoja de roble: c/n
Manzana Granny Smith: 1 unidad
Miel: c/n
Pan de pueblo: c/n
Pistachos: c/n
Ajo: 1 unidad
Guindilla: 1 unidad
Jengibre: c/n
Lima: 1 unidad
Menta: c/n
Mostaza: c/n
Perejil: c/n
Solomillitos de lomo: c/n

Preparación de la Receta

- *Marinar* el **lomo** en una mezcla de *mostaza*, *limón*, *guindilla* y *ajo*.
- Poner a *hervir* el *huevo* 9 minutos para que quede semi-cocido
- En un bol con aceite, picar un poquito la *guindilla*, añadir *jengibre* rallado, un chorrito de *zumo* de lima, pistachos picados y mezclar todo esto con un chorrito de miel.
- A esta salsa le añadimos *menta*, *cilantro* y *perejil* picados.
- Trocear la **manzana** en daditos.
- Pasar un poco de pan por la *plancha*.
- Pasar por la *plancha* también los filetes de *lomo* marinados.
- Montar la ensalada sobre una base de *lechuga* hoja de roble con los filetes de *lomo* y el *huevo cocido* en cuartos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-manzana-con-filetitos-de-lomo-marinados