Ensalada de Porotos y Cerdo



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cilantro fresco: 1/2 Atado
Repollo blanco en juliana: 100 Gramos
Solomillo de cerdo: 1 unidad
Variedad de porotos cocidos: 500 Gramos
Limón para su jugo: 1 unidad
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Salsa criolla

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Cebolla roja: 1/2 unidad
Morrón Rojo: 1/2 unidad
Sal: c/n
Tomates cherry: 150 Gramos
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Repollo blanco: 100 Gramos
Aceite De Oliva: c/n

Salsa harissa

Aceite De Oliva: 2 cdas
Ajo: 1 unidad
Extracto De Tomate: 1 cda
Jugo de Limón: 2 cdas
Sal: c/n
Cebollas asadas: 2 Unidades
Jalapeños asados: 2 Unidades
Morrón asado: 1 unidad
Semillas De Coriandro: 2 cdas

Preparación de la Receta

Salsa harissa y solomillo

- Procesar con mixer jalapeños, cebollas y *morrón* rojo sin semillas (todo asado), semillas de coriandro machacadas en mortero, *comino* molido, extracto de *tomate* y diente de *ajo*.

- *Condimentar* con sal, *jugo* de *limón* y aceite de oliva.
- Realizar pequeños cortes superficiales en la superficie del solomilo y untar con la salsa *harissa*.
- Dejar *marinar* en heladera 4 horas.
- Sellar en aceite de oliva hasta *dorar* por sus lados y en placa llevar a horno a 180° C por 6 minutos.

Criolla

- En un bowl mezclar *morrón* rojo picado, *cebolla* morada picada, tomates cherry en mitades, *cebolla* de verdeo (verde) en aros finos y *condimentar* con sal, aceite de oliva y *jugo* de *limón* .

Armado

- Mezclar los porotos cocidos, *repollo* blanco en juliana, salsa criolla, aceite de oliva, sal y *jugo* de *limón*.
- Servir en la base de la ensaladera los porotos condimentados y por encima el *solomillo* de **cerdo** fileteado y hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-porotos-y-cerdo