

Filetto di maiale al aceto balsàmico con pere allo zefferano (Solomillo de cerdo con vinagre balsàmico y peras al azafràn)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo pelado machacado: 1 Diente

Azucar morena: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa de soja: 2 cdas.

Salvia: 2 Hojas

Marsala: 1 Vaso

Romero: 1 Rama

Solomillo de cerdo: 1 Unidad

Ensalada de rùcula

Sal: A gusto

Rùcula: 400 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Peras al azafràn

Pimienta: A gusto

Peras: 2 Unidades

Azafràn en hebras: 1 cdita.

Laurel: 1 Hoja

Agua: 1 Taza

Vino Blanco: 1 Taza

Azucar: 2 cda.

Tulipas de queso parmesano

Queso Parmesano: 2 cdas.

Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el **solomillo** en medallones.
- En una sartèn con *manteca* selle los solomillos condimente con sal y pimienta.
- Agregue el *ajo* machacado, el *romero* y la *salvia*.
- Añada salsa de soja, marsala y azùcar negra.

Peras al azafràn

- Pele las peras y corte en octavos.
- En una olla con vino blanco, agua, **azafràn**, *laurel* y azùcar, cocine las peras hasta que tomen *color* amarillo.
- Condimente con pimienta.

Tulipa de queso parmesano

- En una sartèn de teflòn con *manteca*, coloque el queso parmesano rallado en forma de creppe.
- Retire y coloque sobre una taza para darle forma de tulipa y deje enfriar.
- Desmolde y reserve.

Ensalada de rùcula

- Coloque la *rùcula* en un bowl y condimente levemente con sal y aceite de oliva.

Presentaciòn

- Coloque la ensalada en el centro del plato, sobre ella el *solomillo* dentro de la tulipas de queso acompañe con las peras y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/filetto-di-maiale-al-aceto-balsmico-con-pere-allo-zefferano-solomillo-de-cerdo-con-vinagre-balsmico-y-peras-al-azafrn>