

# Maiale alle olive

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lomos de Cerdo:** 2 Unidades

**Alcaparras:** 50 g

**Ajo:** 2 Dientes

**Aceitunas verdes:** 200 g

**Aceite De Oliva:** 20 cc

**Perejil:** 1 cda.

**Anchoas:** 3 Filetes

**Rúcula:** 50 g

**Aceitunas negras:** 200 g

**Pimienta:** A gusto

**Vino blanco seco:** 200 cc

## Varios

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva selle el *cerdo*.
- Pique el *ajo*.
- Descaroce las aceitunas
- Pique el *perejil* y la *rúcula*.
- En una sartén aparte con aceite de oliva saltee el *ajo* picado, las aceitunas descarozadas, las anchoas, las *alcaparras*, el *perejil* picado, el vino blanco y el *laurel*.
- Cocine hasta reducir el líquido a la mitad.
- Retire del fuego, elimine las hojas de *laurel* y procese con la *rúcula* y el aceite de oliva.

## Presentación

- En un plato forme un colchón con hojas de *rúcula* acomode el *lomo* cubra con la salsa, pimienta y rocíe las hojas de *rúcula* con aceite de oliva.