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, pimiente y rocíe las hojas de *rúcula* con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/maiale-alle-olive