Matambritos de cerdo con leche

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Matambre de cerdo: 2 Unidad

Ensalada de papas y krein

Cebollitas en vinagre: 3 cdas.
Papas: 6 Unidades
Krein: 3 cda.
Crema de leche: 3 cdas.
Huevos duros: 4 Unidades
Perejil picado: 4 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Mayonesa: 5 cdas.

Ensalada tibia de maíz

Jugo de Naranja: 1/4 Taza
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebolla de verdeo oriental: 1 Ramillete
Granos de choclo: 2 Tazas
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Tomates: 4 Unidades
Cilantro Picado: 2 cdas.
Batatas cocidas: 2 Unidades

Marinada

Pimentón dulce: 1 cda.
Vino Blanco: 2 cdas.
Ralladura de naranja: 2 Unidades
Leche: 1 Ml.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Miel: 2 cdas.
Ajo: 4 Dientes
Salvia: 10 Hojas
Orégano: 4 Ramas

Varios

Orégano/Hojas: A gusto
Limones: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Condimente los matambritos con sal y pimienta.

Marinada

- Pele y pique los ajos.
- Pique el orejano junto con las hojas de salvia.
- Coloque en un bowl los ajos junto con la ralladura de naranjas, las hiervas picadas, la miel, el *pimentón* blanco, el vino blanco y el aceite de oliva, mezcle bien.

Ensalada de papas y krein

- Cocine las papas con piel, luego pélelas y corte en forma irregular
- Reserve en un bowl.
- Pele los huevos y píquelos.
- Corte las cebollitas al medio.
- Coloque en un bowl las cebollitas junto con el *krein*, la *crema* de leche, la *mayonesa*, 2 cucharadas de agua y condimente con sal y pimienta, mezcle bien hasta integrar
- Añada a las papas los huevos y bañe con la salsa de *krein*, luego espolvoree con una parte del *perejil* picado, mezcle y espolvoree con el resto del *perejil*.

Ensalada tibia de maíz

- Retire las semillas de los tomates y corte en cubitos
- Reserve en un bowl.
- Corte la *cebolla* de verdeo al bies y en pequeños trozos.
- Corte las batatas en forma irregular.
- Coloque en un bowl el *jugo* de naranjas, de *Limón*, el aceite de oliva y condimente con sal, bata hasta emulsionar.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva saltee los granos de *choclo* hasta dorarlos levemente, luego agregue las batatas junto con la *cebolla* de verdeo.
- Vierta la vinagreta de *jugo* de *limón* y naranjas a los tomates, agregue luego el *cilantro* picado y las verduras salteadas
- Mezcle.

Armado

- En una placa con aceite de oliva disponga los matambritos y bañe con la *marinada*, deje reposar durante 8 horas aproximadamente.
- Luego de macerar los matambritos vierta la leche sin llegar a cubrirlos en su totalidad, lleve a horno y cocine a 200ºC hasta que estén tiernos.
- Corte los matambritos en pequeñas porciones.
- Corte los limones en gajos.

Presentación

- Sirva en una fuente las porciones de matambritos, decore con gajos de *limón* y hojas de *orégano*.
- Acompañe con la ensalada de papas y *krein* y la ensalada tibia de maíz.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/matambritos-de-cerdo-con-leche