elGourmet

Medallones de Cerdo y Brócoli

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua hirviendo: 1 Litro
Brócoli: 1/2 unidad
Caldo de carne ligado: 300 cc
Mantequilla: 100 grs
Romero: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Ajo picado: 2 Dientes
Vino Blanco: 200 cc
Carre de cerdo: 1 y 1/2 Kilo
Queso Parmesano Rallado: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

Medallones

- *Condimentar* con sal y pimienta el **cerdo** cortado en medallones.
- Sellar en sartén con aceite por ambos lados.
- Agregar *romero*, *tomillo* , desglasar con vino blanco y dejar reducir por unos minutos.
- Añadir salsa de caldo de carne ligado y continuar la cocción del *cerdo* mientras la slsa se espasa.

Brócoli gratinado

- Cocinar las flores de **brócoli** por 3 minutos y cortar la cocción en agua con hielo.
- Colocar el *brócoli* blanqueado en una fuente para horno y pincelar con *manteca* derretida mezclado con *ajo* picado.
- Agregar queso rallado por encima y llevar a horno hasta *gratinar*.

Armado

- Servir los medallones de *cerdo* con la salsa por encima y los brócolis gratinados.

Consulta la receta original en