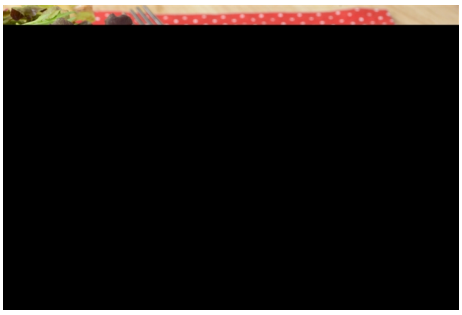
Mortadela a la plancha con cebollas confitadas y pistachos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pera: 1 Unidad
Mezclum de lechugas: 200 g
Pistachos: 100 g
Vino Tinto: 1 Chorrito
Cebollas: 6 Unidades
Lonjas de mortadella: 2 Unidades
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Salsa de soja: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos las cebollas en cuartos y las doramos en una *cacerola* con aceite de oliva y una pizca de sal
- Cuando las cebollas estén doradas, añadimos los pistachos y el vino y dejamos reducir hasta que estén tiernas.
- A continuación, en una **plancha** muy caliente, marcamos las lonjas de mortadela
- Por otro lado, en un bowl, mezclamos la pera cortada con el mezclum
- Aliñamos con aceite de oliva y salsa de soja.
- Emplatamos disponiendo encima de la mortadela las chalotas y los pistachos
- Acompañamos con la ensalada
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mortadela-a-la-plancha-con-cebollas-confitadas-y-pistachos