

# Pechito de cerdo con caviar de berenjenas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pechito De Cerdo:** 1 Unidad

### Caviar de berenjenas

**Berenjenas:** 6 Unidades

**Sal:** A gusto

**Ajo:** 2 Dientes

**Pimentón:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Ciboulette:** 1 cda.

**Limones:** 2 Unidades

**Pimienta Negra:** A gusto

### Salsa

**Mostaza en grano:** 1 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Cerveza:** 200 cc

**Pimienta Negra:** A gusto

**Miel:** 1 cdita.

**Salsa Inglesa:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Preparación de la Receta

- Enrolle el costillar y corte en tiras parejas con la ayuda de un serrucho.
- Cocine en la parrilla caliente comenzando por el lado de los huesos.

### Caviar de berenjenas

- Exprima los limones.
- Pique el *ajo*.
- Pique el *ciboulette*

- Corte las berenjenas por la mitad a lo largo.
- Realice cortes superficiales sobre la carne de las berenjenas y rocíe con el *jugo de limón*.
- Cocine las berenjenas sobre las brasas.
- Retire la pulpa de las berenjenas con la ayuda de una cuchara.
- En un bowl mezcle las berenjenas con el *ajo*, el *pimentón*, el *jugo* de un *limón*, pimienta, sal, el *ciboulette* y aceite de oliva.
- Deje macerar durante 30 minutos.

## Salsa

- Pique la *cebolla*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Agregue la cerveza, la *mostaza* y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore la miel, la salsa inglesa, pimienta y termine la cocción.

## Presentación

- Sirva una porción de pechito en el costado de un plato,
- Acompañe con el caviar de berenjenas y la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pechito-de-cerdo-con-caviar-de-berenjenas>