

# Pechito de cerdo con salsa criolla de mango

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 60 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

**Salvia:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pechito De Cerdo:** 1 k

## Ensalada

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Queso Azul:** 150 grs.

**CHOCLOS:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Hojas de berro:** Cantidad necesaria

**Aceite balsámico:** 20 cc

## Salsa criolla

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pimiento amarillo:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Tomate:** 1 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Limon:** 2 Unidades

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Mango:** 1/2 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Retire el exceso de grasa del pechito de **cerdo** y haga cortes a los costados del *hueso*, para una mejor presentación.
- Condimente con sal gruesa y aceite de oliva.
- Coloque a cocinar sobre la parrilla, sobre el lado de los huesos.
- En una olla coloque la *manteca* con salvia picada, sal y pimienta a derretir sobre el calor de la *plancha*.
- Pinte la carne con la *manteca* de salvia durante la cocción
- Retire y corte en porciones

## Ensalada

- Limpie los choclos y coloque en palitos de brochettes.
- Condimente con aceite de oliva y coloque sobre la *plancha* a grillar por todos sus lados.
- Pinte durante la cocción con la *manteca* de salvia.
- Retire los choclos y desgrane con ayuda de un cuchillo
- Coloque en un bowl con queso azul desgranado, hojas de *berro*, condimente con aceto balsámico, sal, pimienta y aceite de oliva

## Salsa criolla

- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Corte el *hinojo* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* de verdeo al bias en láminas.
- Corte el *tomate* en cuartos, retire las semillas y corte en tiras finas.
- Pele y corte el mango en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- Coloque todos los ingredientes en un bowl, condimente con *jugo de limón*, sal, pimienta y aceite de oliva

## Presentación

- Sirva el pechito de *cerdo* junto a la salsa criolla de mango y la ensalada

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pechito-de-cerdo-con-salsa-criolla-de-mango>