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 bies 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