

Penne con cavoli di bruxelles e filetto di maiale (Penne con repollitos de brusellas y cerdo)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomates secos rehidratados: 6 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vino Blanco: Cantidad necesaria

Carre de cerdo: 250 g

Repollitos De Bruselas: 200 g

Hierbas frescas: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: Diente

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Echalotes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte la carne de **cerdo** en tiras, disponga en una fuente con las hierbas, el vino y el *ajo* y deje *marinar* durante 30 minutos.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee los repollitos de Bruselas, corte la cocción en agua fría, escurra y corte en cuartos.
- Corte los tomates secos en juliana.
- Pique finamente las *échalotes*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las *échalotes* con la carne y los tomates.
- Agregue los repollitos de Bruselas, 1/2 taza de vino, sal, pimienta y deje cocinar durante 10 minutos.
- Cocine la pasta en abundante agua salada en ebullición.
- Agregue la pasta a la salsa, queso rallado y saltee unos minutos.

Presentación

- Sirva en platos hondos.