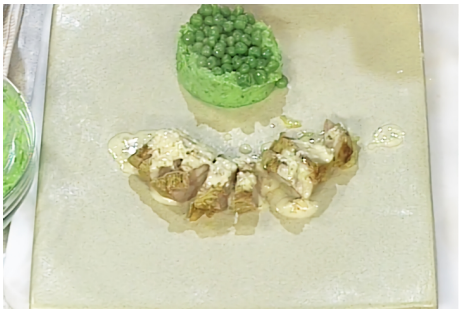
Porc au lait et petit pois etuvee



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Clavo De Olor: A gusto
Fondo de ave: 100 cc
Pimentón: A gusto
Solomillo de cerdo: 4 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Curry: A gusto
Leche de coco: 200 cc
Aceite De Oliva: 30 cc

Guarnición

Sal: A gusto
Arvejas: 500 g
Manteca: 50 g
Fondo de verduras: 50 cc

Salsa

Sal: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Leche de coco: 200 cc
Manteca: 50 g
Azucar: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva caliente selle los solomillos por todas sus caras.
- Condimente la carne con sal.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- En una *cacerola* disponga la *cebolla* en el fondo, el *curry*, el clavo, el *pimentón*, la leche de coco, el fondo de ave y mezcle.
- Acomode encima los solomillos y cocine en el horno precalentado a 200º C y cocine durante 10 minutos.

- Baje la temperatura del horno a 180º C y cocine durante 45 minutos a 1 1/4 hora aproximadamente.
- Rote los solomillos durante toda la cocción.

Guarnición

- En una *cacerola* con abundante agua salada hirviendo blanquee las arvejas.
- Cuele y reserve una cuarta parte de las arvejas.
- Procese las arvejas con 1 cucharada de *manteca* hasta reducirlas a puré.
- En una sartén caliente con *manteca* disponga las arvejas reservadas y el fondo de verduras.
- Cubra con una lámina de papel aluminio enmantecado.
- Cocine a fuego bajo hasta que reduzca el líquido.

Salsa

- Pique finamente las cebollas.
- En una sartén caliente con *manteca* dore la *cebolla* y azúcar hasta que se vea dorada.
- Agregue la leche de coco y 1/2 taza del líquido de cocción del *solomillo*.
- Baje el fuego y cocine hasta reducir a la mitad de su volumen inicial.
- Rectifique la sazón.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un *solomillo* fileteado en forma de abanico, bañe con la salsa.
- En el costado forme un nido con el puré de arvejas y encima las arvejas etuvee.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/porc-au-lait-et-petit-pois-etuvee