Reyneta grillada con salsa de cerezas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Reyneta: 1 Unidad
Limon: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 100 cc
Merquen: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Romero: 1 Rama

Espinacas blanqueadas

Jugo de Limón: 1 cda.
Sal gruesa: 1 cda.
Pimienta: A gusto
Hojas de espinaca: 200 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Ratatuille de verdura

Berenjena: 1 Unidad
Zapallitos verdes: 2 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 60 cc

Salsa de cerezas

Aceto balsámico: 200 cc
Oporto: 200 cc
Cerezas: 200 g

Preparación de la Receta

- Limpie la reyneta, retire los filetes, quite la piel.
- Empareje los filetes y corte transversalmente en trozos
- Exprima el *limón*.

- Rocíe los filetes con *jugo* de *limón*, condimente con sal, pimienta y *merquén*, por ambos lados.
- Pele y pique los ajos.
- Deshoje el *romero*.
- En un bowl coloque el *ajo* con *jugo* de *limón*, sal, pimienta, aceite de oliva y *romero*
- Mezcle bien.
- Bañe los filetes de reyneta con el *ajo* perfumado con *romero*.
- Rocíe el grill caliente con el mismo aceite, coloque los filetes y cocine de ambos lados.

Ratatuille de verdura

- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Corte la cáscara de la *berenjena* con un poco de pulpa en cubos pequeños.
- Corte el *pimiento* rojo a la mitad, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Corte la cáscara con un poco de pulpa de un zapallito verde en cubos pequeños.
- Corte el otro zapallito verde a la mitad y ahueque.
- En una sartén con aceite de oliva saltee, la *zanahoria* y el *pimiento* rojo.
- Agregue la *berenjena* y el zapallito verde
- Condimente con sal y pimienta.
- Cocine durante tres minutos
- Retire y reserve.

Salsa de cerezas

- Abra las cerezas a la mitad.
- En una olla coloque *oporto*, *vinagre* balsámico y las cerezas
- Deje reducir a fuego suave

Espinacas blanqueadas

- Lave las hojas de *espinaca*.
- En una olla con agua salada coloque las hojas de *espinaca*, cocine durante dos o tres minutos, retire y pase por agua helada
- Seque las hojas con un lienzo.

Presentación

- En un plato coloque la *espinaca*, condimente con *jugo* de *limón*, aceite de oliva y pimienta, encima coloque dos filetes de reyneta y el zapallito relleno con el ratatuille de verdura
- Rocíe con la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/reyneta-grillada-con-salsa-de-cerezas