Scalopes de cerdo con alcauciles (scaloppine di maiale con carciofi)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carne de cerdo: 400 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Vino blanco seco: 50 cc

Risotto

Manteca: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Aceto balsámico: 50 cc
Ciboulette: 30 g
Arroz arboreo: 300 g
Queso rallado: 200 g
Pistachos: 50 grs.
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Vino blanco seco: 50 cc

Salsa de alcauciles

Caldo de verduras: 50 cc
Harina: 30 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Perejil: 30 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Ajo: 3 Dientes
Reducción de oporto: 30 cc
Manteca: 1 Nuez
Tomates Perita: 1 Lata
Corazones de alcaucil: 400 g

Preparación de la Receta

- Desgrase levemente la carne de **cerdo** y corte en escalopes.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva selle los escalopes de ambos lados.
- Retire los excedente de grasa, salpimiente y deje cocinar.

- Desglace con vino banco y deje evaporar el alcohol.

Salsa de alcauciles

- Corte los corazones de alcaucil en láminas.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pique el *perejil*.
- Pique el *tomate*.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva rehogue el *ajo* junto con los corazones de alcaucil y la hoja de *romero*.
- Añada los tomates picados, una cucharada de caldo, 1 cucharadita de *oporto*, sal, pimienta y deje cocinar.
- Pase la *manteca* por *harina* y agregue a la salsa para ligar.
- Coloque los escalopes y el *perejil* picado dentro de la salsa de **alcauciles** y termine de cocinar.

Risotto

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pique el *pistacho*.
- Pique el *ciboulette*.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva rehogue la *cebolla*, vierta el *arroz* y nacree.
- Desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Añada el caldo, revolviendo y deje cocinar.
- Bañe el risotto a medida que lo requiera con una cucharada de caldo revolviendo constantemente.
- Termine el risotto con 1 cucharada de *manteca*, el queso rallado, el *ciboulette* picado y revuelva.
- Vierta el balsámico, una cucharada de caldo, salpimiente, revuelva y reserve.

Presentación

- Coloque el risotto en el centro del plato y vierta la salsa con los escalopes encima.
- Decore con hierbas frescas y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scalopes-de-cerdo-con-alcauciles-scaloppine-di-maiale-con-carciofi