

Solomillo con salsa de perejil y compota de quinotos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Manteca: 25 g

Solomillo de cerdo: 4 Unidades

Compota de quinotos

Quinotos: 250 g

Semillas De Coriandro: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Aceto balsámico: 50 cc

Cebolla Morada: 1 Unidades

Ajo: 1 Diente

Pimienta de Cayena en grano: A gusto

Pimienta de Jamaica en Grano: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Perejil: 1 cda.

Opcional

Aceite De Oliva:

Salsa de perejil

Sal: A gusto

Leche: ½ Ml.

Perejil: 20 g

Ajo: Diente

Preparación de la Receta

- Corte el **solomillo** al medio a lo largo y a cada mitad en tiras
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* dore la carne.
- Condimente con sal y pimienta.
- Cubra con la salsa de **perejil**.

Salsa de perejil

- Pique groseramente el *ajo* y el *perejil*.
- Entibie la leche con el *ajo*, la mitad del *perejil* y sal.
- Procese la leche con el resto del *perejil*.

Compota de quinotos

- Corte los quinotos en cuartos y elimine las semillas.
- Pique la *cebolla* y el *perejil*.
- Pique el *ajo* groseramente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la *cebolla*.
- Agregue los quinotos y saltee.
- Vierta el aceto, el agua hasta cubrir, las pimientas, el coriandro, el *ajo* y el *perejil*.
- Cocine hasta que se reduzca el líquido.

Presentación

- Sirva el *solomillo* en el costado de un plato con la salsa.
- En otro costado sirva una porción de compota.
- Rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-con-salsa-de-perejil-y-compota-de-quinotos>