

# Solomillo con salsa de perejil y compota de quinotos

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto Manteca: 25 g

Aceite De Oliva: 1 cda. Solomillo de cerdo: 4 Unidades

Compota de quinotos

**Quinotos**: 250 g **Ajo**: 1 Diente

Semillas De Coriandro: A gusto Pimienta de Cayena en grano: A gusto Agua: Cantidad necesaria Pimienta de Jamaica en Grano: A gusto

Aceto balsámico: 50 cc Aceite De Oliva: 30 cc

Cebolla Morada: 1 Unidades Perejil: 1 cda.

**Opcional** 

Aceite De Oliva:

Salsa de perejil

Sal: A gusto
Leche: ½ Ml.
Ajo: Diente

Perejil: 20 g

## 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