

Solomillo de Cerdo con Calabaza

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Caldo De Ave: 200 mililitros

Dientes de ajo: 3 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Tomillo: c/n

Calabaza: 300 Gramos

Vino Blanco: 1/2 Vaso

Nata: 200 mililitros

Solomillo de cerdo: c/n

Relleno

Cebolla picada: 1/2 unidad

Espinacas: 150 Gramos

Piñones: 1 Puñado

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar las espinacas con los piñones, la *cebolla* picada y el *requesón*.
- Hacer un corte en el **solomillo**, salpimentar y rellenar con la mezcla anterior. Si queremos, este es el momento para *bridar* el **solomillo**.
- *Dorar* el *solomillo* y poner en una bandeja de horno junto al vino blanco y la **calabaza**.
- Cocinar en el horno a 150 °C 20 minutos aproximadamente.
- Cuando la *calabaza* esté dorada sacar y triturar junto al caldo de ave y la leche. Debe quedarnos una salsa espesa, por lo que las cantidades podrán variar en función de la humedad que tenga la *calabaza*.
- *Sazonar* al gusto.
- En una sartén caliente con aceite de oliva poner el resto del relleno junto a los dientes de *ajo*.
- Servir el *solomillo* con la salsa de *calabaza* y un poco más del relleno.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cerdo-con-calabaza>