Solomillo de Cerdo con Calabaza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Caldo De Ave: 200 miliitros
Dientes de ajo: 3 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Tomillo: c/n
Calabaza: 300 Gramos
Vino Blanco: 1/2 Vaso
Nata: 200 miliitros
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 ºC 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