

# Solomillo de cerdo con mantequilla de maní picante

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Salsa de soja:** 50 cc

**Mantequilla de maní:** 80 g

**Salsa de Tabasco:** 1 cda.

**Solomillo de cerdo:** 1 Unidad

### Nido de papa

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Papa:** 1 Unidad

### Salteo de vegetales

**Zuchini:** 1 Unidad

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Damascos secos:** 50 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Licor de Anís:** Cantidad necesaria

**Dientes de dragón:** 1 cda.

**Pimiento amarillo:** 1 Unidad

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Hinojo:** 1 Bulbo

**Aceite De Oliva:** 20 cc

### Varios

**Salsa de soja:** 1 cda.

**Pimienta:** Una pizca

**Mantequilla de maní:**

**Aceite de pimentón:**

## Preparación de la Receta

- En un bowl coloque, la **mantequilla** de **maní**, la salsa de soja y la salsa tabasco, mezcle con un batidor de alambre hasta emulsionar.
- Retire la grasa y empareje el **solomillo** de **cerdo**.
- Cubra el *solomillo*, con la ayuda de una espátula, con la *mantequilla* de *maní* picante.
- Precaliente el horno a 180°.

- En una placa con una *plancha* de silicona, coloque el *solomillo*, lleve al horno y cocine durante veinte minutos aproximadamente
- Retire y corte en rodajas.

## Salteo de vegetales

- Corte el *pimiento*, rojo, amarillo y verde, quite las semillas y corte en tiras finas.
- Corte el zucchini en tiras finas.
- Corte el *hinojo* en tiras finas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee, los pimientos, el zucchini, el *hinojo* y los damascos secos
- Condimente con sal y pimienta.
- Flambee con *licor* de anís, añada los dientes de dragón
- Mezcle y reserve.

## Nido de papa

- Pele y corte la *papa* en hilos.
- En una olla con abundante aceite caliente coloque la *papa*, cocine hasta *dorar* y retire sobre papel absorbente.

## Presentación

- En la base de un plato coloque, los vegetales salteados, encima las rodajas de *solomillo* de *cerdo* y el nido de *papa*
- Rocíe con *mantequilla* de *maní*, salsa de soja y aceite de *pimentón*.
- Termine con pimienta.

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