elGourmet

Solomillo de cerdo con peras y espinaca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Jugo de Limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Salvia: 10 Hojas
Cerveza negra: 200 cc
Azucar rubio: 4 cdas.
Harina: Cantidad necesaria
Peras firmes: 4 Unidades
Espinaca: 1 Paquete
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Azul: 100 grs.
Solomillo de cerdo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Limpie el **solomillo**, luego cúbralo con un separador de plástico y aplástelo con un martillo dando golpes, por ultimo córtelo en porciones.
- Pique finamente las hojas de salvia.
- Humedezca la carne con aceite de oliva y cubra con la salvia de un solo lado, sazone con sal y pimienta, por ultimo pase por *harina*.
- Corte las peras con piel en rodajas de 1cm de espesor.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas láminas.

Armado

- En una sartén caliente funda dos cucharadas de *manteca*, luego incorpore las rodajas de peras y dórelas de ambos lados.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* selle las porciones de *solomillo* primero con la salvia para abajo, cuando de vuelta la carne cocine unos minutos y espolvoree con azúcar rubia y desglace con cerveza, deje reducir y retire del fuego.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva dore los ajos, luego incorpore las hojas de **espinaca**, cocine unos minutos y agregue *jugo* de *limón*, sazone con sal y pimienta, mezcle y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato unas rodajas de pera y espolvoree con queso azul desgranado, sazone con pimienta, en el medio del plato sirva una porción de *solomillo* de **cerdo**.
- Acompañe con las espinacas salteadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cerdo-con-peras-y-espinaca