

Solomillo de cerdo con rúcula y batatas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Solomillo de cerdo: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Aderezo de manteca

Alcaparras: 30 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Limon: ¼ Unidad

Perejil: 1 cda.

Manteca: 100 g

Aceite de Chile: A gusto

Ají molido: A gusto

Anchoas: 2 Filetes

Guarnición

Rúcula: 1 Paquete

Sal y Pimienta: A gusto

Batatas grandes: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Albahaca: 5 Hojas

Peperoncino: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 100 cc

Menta: 5 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Limon: ¼ Unidad

Perejil: 1 cda.

Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa de la carne y salpimiente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los solomillos.

- Pase al horno caliente y cocine durante 8 minutos aproximadamente.

Salsa

- Disponga la cabeza de *ajo* en una placa, rocíe con aceite de oliva y cocine en el horno caliente durante 20 minutos.
- Corte la cabeza de *ajo* al medio y exprima para obtener un puré.
- Pique el *perejil*, la *menta* y la *albahaca*.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle el puré de *ajo*, el *perejil*, la *menta*, la *albahaca*, el *peperoncino*, sal, pimienta, el *jugo de limón* y el aceite.

Guarnición

- Cocine las batatas con la cáscara en abundante agua.
- Corte las batatas al medio a lo largo y realice cortes en cruz sobre la pulpa.
- Rocíe con sal y pimienta
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las batatas del lado de la pulpa.
- Dé vuelta las batatas, agregue la **rúcula** y saltee ligeramente.

Aderezo de manteca

- Pique el *ajo*, el *perejil*, las anchoas y las *alcaparras*.
- Exprima el *limón*.
- Mezcle la *manteca* pomada con el *perejil* picado, el *ají* molido, el *ajo*, las anchoas, las *alcaparras*, sal, pimienta, *jugo de limón* y aceite de *chile*.

Presentación

- Sirva un poco de *rúcula* en el costado de un plato, encima media *batata* y úntela con el aderezo de *manteca*.
- De lado sirva el **solomillo** y rocíe con la salsa.

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