

Solomillo de cerdo con ajo confitado y surtido de vegetales

Fuente: Escuela de Cocina *La Moustache*

Ingredientes:

solimillo de cerdo	1 U
Panceta ahumada	50 g
Hojas de albahaca	c/n
vino blanco	300 cc
crema de leche	50 g
ajo	2 Cabezas
miel	2 C
jengibre rallado	c/n
berenjena	1 U
tomates perita	2 U
espinacas	300 g
zucchinnis mini	2 U
manteca y aceite	c/n
caldo saborizante	1 sobre
sal y Pimienta	a gusto

Preparación:

- 1- Comenzar lavando las verduras
- 2- Hacer un concasse con los tomates, cortar la berenjena en jardinera y saltear en aceite, reservar.
- 3- Saltear las espinacas y reservar.
- 4- En una cacerola con un poco de aceite y manteca saltear lentamente los dientes de ajo y cuando toman color acentuado, agregar la miel y una cucharadita de jengibre rallado y confitar.
- 5- Cortar los mini zucchini por lo largo y blanquear en agua con sal unos minutos, reservar.
- 6- Despojar el solomillo de la grasa y el tejido conjuntivo, cortarlo en medallones de 4 cm de alto.
- 7- Con la ayuda de un cuchillo de oficio, atravesar los medallones y mechar con un bastón de panceta envuelto por una hojita de albahaca.
- 8- En una sartén con aceite y manteca sellar los medallones hasta que se doren bien, desglasar con el vino blanco, verter el jugo a una cacerola para la salsa.
- 9- Colocar los medallones al horno y un ratito antes de retirar colocar las mitades de zucchini que se terminen de cocinar.
- 10- En la cacerola que reservamos el jugo de carne desglasado, agregar el caldo y la crema, cocinar un poco.
- 11- Para Emplatar colocar un poco de salsa y tres medallones de cerdo, hacer una torre de vegetales con las espinacas y los daditos de berenjena, ajustar sabores.
- 12- Colocar los zucchini con la parte plana arriba y cubrir con el concasse de tomates previamente salteado.
- 13- Colocar unos 5 dientes de ajo confitado y servir.