

I N G R E D I E N T E S

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE VERDURAS

Solomillo de cerdo	
Panceta	1 taza de azúcar
Aceite de oliva	Peperoncino
2 cdas de mostaza	2 cebollas
2 cdas de miel	2 zuchinis
2 cm de jengibre	1 manzana verde
Sal y Pimienta	1 lata de cerveza

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Marinar el solomillo en 2 cdas de aceite de oliva + 2 cdas de mostaza + 2 cdas de miel + 2 cm de jengibre. Dejar un par de horas en la heladera.
- 2- En una sartén caliente poner 1 taza de azúcar y cocinar hasta que se haga caramelo. Agregar panceta en cubos + peperoncino.
- 3- Dorar el solomillo en el caramelo de ambos lados. Salpimentar.
- 4- Separar la carne y la panceta y reservalas.
- 5- En la sartén con la salsa que quedó agregar 2 cebollas y dorarlas. Sumar 2 zuchinis + 1 manzana verde pelada. Sumar nuevamente el cerdo y la panceta. Cocinar.
- 6- Agregar 1 lata de Amber Lager (podés usar la cerveza que te guste) y cocinar por 6 minutos, hasta que se evapore el alcohol. Tapar y cocinar por 25 minutos.
- 7- Reservar la carne y por separado sacar las verduras y la panceta. Licuar las verduras + panceta para hacer una salsa y volver a la sartén a cocinar. Rectificar sal y pimienta.
- 8- Agregar la carne nuevamente y listo!!

