

Trenza solomillos

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0	
2	Carne de cerdo — solomillos
	Pimienta negra
	Sal
	Aceite oliva — virgen extra
	Agua
50 gr	Pistacho — pelados
0,50 palo/s	Canela en rama
3	Peras
4 loncha/s	Queso — Gran Capitán
	Perejil

ELABORACIÓN

De Arguiñano

Pela las peras, trocéalas. Colócalas en una cazuela, agrega la rama de canela y un poco de agua. Cuécelas durante 10-15 minutos.

Corta cada solomillo en dos, de forma que salgan 4 filetes largos y estrechos. Con un cuchillo, divide cada filete en 3 tiras, dejándolo unido por la parte más gruesa. Haz una trenza con cada trozo.

Salpimiéntalas y fríelas en una sartén con aceite.

Coloca las trenzas en la placa de horno, cubre cada una con una loncha de queso. Pica los pistachos y espolvorea el queso. Gratina en el horno hasta que se funda el queso y se tuesten los pistachos.

Sirve en una fuente amplia, las trenzas de solomillo, al lado coloca las peras cocidas y riégalas con un chorro de aceite. Decora con una rama de perejil.