

Trenza solomillos

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.