



Nuestro especial de solomillo de cerdo con chimichurri casero en chapata de cerveza con cebolla caramelizada y rúcula aliñada

Picante opcional

Cocinando: 25 min • Listo en: 30 min

21



Chapata de cerveza



Cebolla



Chalota



Cilantro



Chili en escamas



Vinagre balsámico



Solomillo de cerdo



Queso rallado



Rúcula



Mostaza

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, azúcar, vinagre de vino tinto, orégano, mantequilla.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bol, sartén con tapa, ensaladera, tostadora.

Ingredientes

	2P	4P
Chapata de cerveza 13) 15) 16)	2 unidades	4 unidades
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Chalota*	1 unidad	2 unidades
Cilantro	1 unidad	2 unidades
Chili en escamas	1 sobre	2 sobres
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Solomillo de cerdo*	250 gramos	500 gramos
Queso rallado* 7)	30 gramos	60 gramos
Rúcula*	50 gramos	100 gramos
Mostaza 9)	2 sobres	4 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Aceite para la salsa	3 cucharadas	6 cucharadas
Vinagre de vino tinto	1 cucharadita	2 cucharaditas
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Vinagre para aderezar	2 cucharaditas	4 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

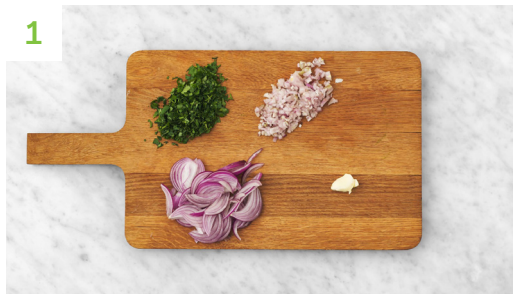
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	460 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3397/ 812	739/ 177
Grasas (g)	14,4	3,1
de las cuales saturadas (g)	4,2	0,9
Carbohidratos (g)	59,4	12,9
de los cuales azúcares (g)	11,4	2,5
Proteínas (g)	40,5	8,8
Sal (g)	1,9	0,4

Alérgenos

7) Leche **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten
14) Sulfitos **15)** Trigo **16)** Cebada.

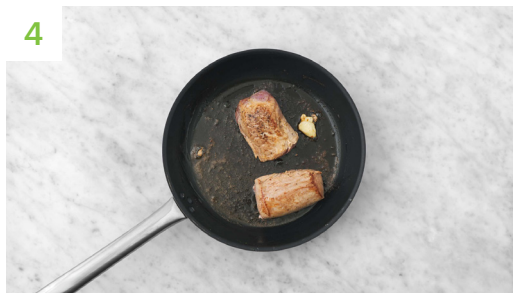
Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Recíclame!



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras finas. Deshoja y pica el **cilantro**. Pela y pica la **chalota**. Pela el **ajo** (ver cantidad en ingredientes) y aplástalo con la hoja de un cuchillo.



Cocina la carne

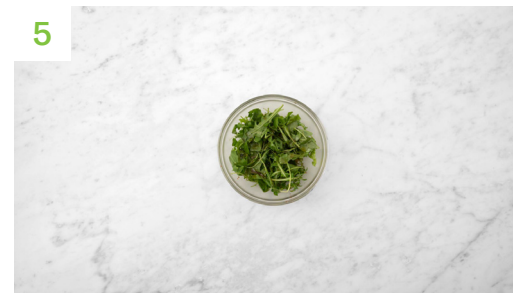
En la sartén, agrega un chorrito de **aceite**, la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) y el **ajo** aplastado. Cocina a fuego medio 1-2 min, hasta que la **mantequilla** se derrita y el **ajo** se dore. Luego, agrega el **solomillo de cerdo** y cocina 3-4 min por lado, hasta que quede bien dorado.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Carameliza la cebolla

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, agrega la **cebolla** y una pizca de **sal** y cocina 2-3 min, removiendo ocasionalmente. Luego, añade el **vinagre balsámico** y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina a fuego medio-bajo 5-6 min más, removiendo frecuentemente. Cuando esté lista, reserva en un bol.



Adereza la rúcula

Sobre los **solomillos de cerdo**, reparte la mitad del **queso rallado** (doble para 4p), tapa la sartén y cocina a fuego medio-bajo 3-4 min más, hasta que el **queso** se derrita. Mientras tanto, en una ensaladera, añade el **vinagre para aderezar** (ver cantidad en ingredientes) y un chorrito de **aceite**. Agrega la **rúcula**, **salpimiento** y mezcla bien para aderezarla.



Prepara el chimichurri

En un bol, agrega el **cilantro**, la **chalota**, el **chili en escamas**, el **aceite para la salsa**, el **vinagre de vino tinto** y el **orégano** (ver cantidad en ingredientes de los 3). **Salpimiento** y mezcla bien.

CONSEJO: Si no te gusta el picante, puedes agregar menos **chili en escamas**.



Emplata y disfruta

Abre el **pan de chapata** y tuéstalo en la tostadora hasta que esté ligeramente dorado. Corta el **solomillo de cerdo** en rodajas de 1-2 cm. Sobre la base de los **panes**, agrega la **mostaza** y coloca encima el **solomillo de cerdo**. Añade sobre el **cerdo** la **cebolla caramelizada** y **chimichurri** al gusto. Por último, añade **rúcula** y tapa el **bocadillo**. Sirve la **rúcula aliada** junto a la **chapata** como acompañamiento.
CONSEJO: Si no tienes tostadora, puedes utilizar el horno para tostar el pan.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

