

Solomillo de cerdo en nuestra salsa demiglace con patatas gratinadas al queso azul y judías verdes con espinacas

16



Solomillo de cerdo



Queso azul



Puerro



Crème Fraîche



Brotos de espinacas



Patata



Vinagre balsámico



Caldo de ternera



Judías verdes



Tomillo seco

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, agua, azúcar.

Cocinando: 25 mins
Listo en: 35 mins



Si eres amante de los sabores intensos y del disfrute en su máxima expresión, atrévete a probar esta receta en la que salseamos un tierno solomillo de cerdo con nuestra salsa demiglace y lo acompañamos con un pastel de patata gratinado con queso azul y judías verdes salteadas con espinacas.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Fuente para el horno, bol, colador, sartén grande, olla grande, tapa.

Ingredientes

	2P	4P
Solomillo de cerdo*	250 gramos	500 gramos
Queso azul* 7)	50 gramos	100 gramos
Puerro	1 unidad	2 unidades
Crème Fraîche* 7)	200 gramos	400 gramos
Brotos de espinacas*	1 unidad	2 unidades
Patata	400 gramos	800 gramos
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Caldo de ternera	1 sobre	2 sobres
Judías verdes*	100 gramos	200 gramos
Tomillo seco	½ sobre	1 sobre
Agua	75 ml	125 ml
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	684 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3929/ 939	575/ 137
Grasas (g)	45,3	6,6
de las cuales saturadas (g)	26,6	3,9
Carbohidratos (g)	56,6	8,3
de los cuales azúcares (g)	12,0	1,8
Proteínas (g)	41,4	6,1
Sal (g)	2,4	0,4

Allergens

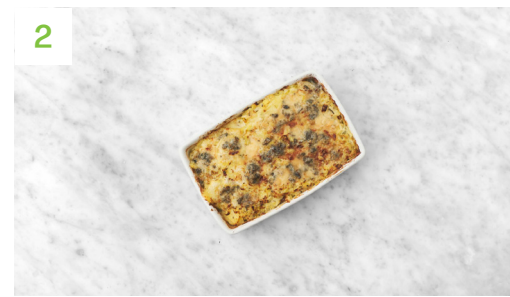
7) Leche 14) Sulfitos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta las **patatas** en rodajas de 0,5 cm, colócalas en una olla, cúbre las con **agua** y agrega **sal**. Lleva a ebullición, luego, cocina las **patatas** 15-16 min, hasta que estén blandas. Escurre con un colador y reserva. Retira las raíces del **puerro** y córtalo en medias lunas finas.



Cocina las verduras

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega el **puerro** y cocina 4-5 min, removiendo. Añade la **crème fraîche** y la mitad del **tomillo seco** (doble para 4p) y lleva a ebullición, luego, cocina a fuego bajo 3-4 min. Cuando las **patatas** estén listas, agrégalas a la sartén y remueve. **Salpimenta**. Coloca las **patatas** en una fuente de horno y cubre con la mitad del **queso azul** desmenuzado (doble para 4p). Hornea 10-12 min, hasta que se dore.



Cocina el solomillo de cerdo

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, agrega el **solomillo de cerdo** y cocina 3-4 min, hasta que se dore por todos lados. Colócalo en una fuente para horno y sitúa la fuente junto a la otra fuente con las **patatas**. Luego, hornea a media altura durante 5-6 min, hasta que quede dorado y bien hecho en el interior. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Prepara la salsa

En la sartén, agrega el **agua**, el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes de ambos), el **caldo de ternera** en polvo y el **vinagre balsámico**. Lleva a ebullición y cocina a fuego alto 2-3 min, hasta que la **salsa** se reduzca y espese. Prueba y rectifica de **sal** y **pimiento**. Reserva la **salsa** en un bol cuando esté lista.



Saltea las judías y espinacas

Retira las puntas de las **judías verdes**. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego alto. Luego, agrega las **judías verdes** y cocina 1-2 min. Agrega un chorrito de **agua**, tapa la sartén y cocina 4-5 min a fuego medio, removiendo de vez en cuando. **Salpimenta** al gusto. Agrega las **espinacas** y cocina 1-2 min más, hasta que se reduzcan en tamaño.



Emplata y disfruta

Cuando esté listo, corta el **solomillo de cerdo** en rodajas de 1-2 cm de grosor, sírvelo en platos y cúbrelo con la **salsa demiglase**. Sirve las **judías verdes** y **espinacas** salteadas junto al **gratinado de patatas** con **queso azul**.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro
ingrediente secreto.

