

# Chapata de solomillo de cerdo con chimichurri con cebolla caramelizada y rúcula aliñada

Picante

21



Chapata de cerveza



Cebolla



Chalota



Cilantro



Chili en escamas



Vinagre balsámico



Solomillo de cerdo



Queso rallado



Rúcula



Mostaza en grano

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

Cocinando: 25 mins  
Listo en: 30 mins



Este no es un bocadillo cualquiera, aunque eso ya has podido intuirlo por su apetitoso aspecto y su atractivo nombre. Prepara este bocadillo de solomillo de cerdo con cebolla caramelizada, nuestro chimichurri casero y rúcula aderezada, que servimos en una crujiente y ligera chapata de cerveza con un toque de mostaza.

## 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:

Bol, sartén con tapa, ensaladera, tostadora.

## Ingredientes

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

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

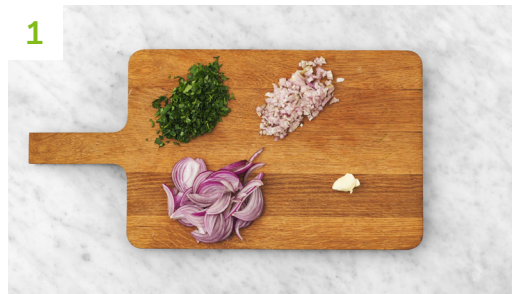
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	442 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3756/ 898	850/ 203
Grasas (g)	42,2	9,5
de las cuales saturadas (g)	11,6	2,6
Carbohidratos (g)	81,5	18,4
de los cuales azúcares (g)	14,4	3,3
Proteínas (g)	40,5	9,2
Sal (g)	2,3	0,5

## Allergens

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

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

¡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

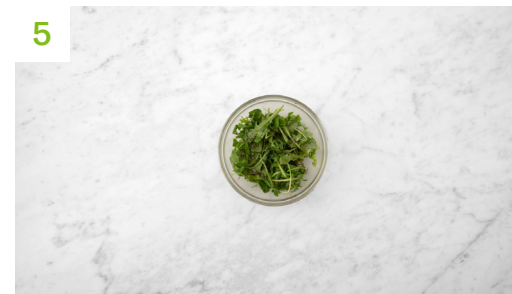
En la sartén, agrega un chorrito de **aceite**, la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) y el **ajo** aplastado. Cocina a fuego medio 1-2 min, hasta que la **mantequilla** se derrita y el **ajo** se dore. Luego, agrega el **solomillo de cerdo** y cocina 6-8 min, girándolo para que se dore por todas partes.

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



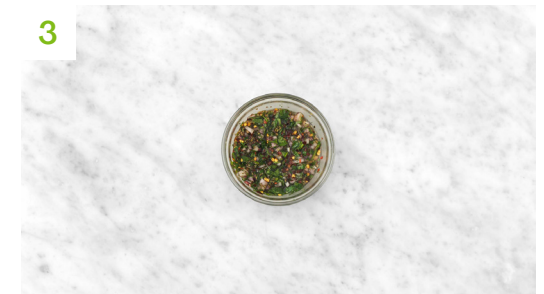
## Carameliza la cebolla

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 y el **cerdo** quede bien cocinado en el interior. Mientras tanto, en una ensaladera, añade el **vinagre para aderezar** (ver cantidad en ingredientes) y un chorrito de **aceite**. Agrega la **rúcula**, **salpimenta** 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). **Salpimenta** 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 en grano** 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** restante junto a la **chapata** como acompañamiento.

¡Que aproveche!

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

