

# Solomillo de cerdo con gnocchis trufados

con setas shiitake y chalotas salteadas y salsa de romero

16



Gnocchi de trufa



Solomillo de cerdo



Setas shiitake



Chalota



Vinagre balsámico



Caldo de ternera



Romero

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

Cocinando: 30 mins  
Listo en: 40 mins



Ponte tus mejores galas porque este plato viene cargado de elegantes y sabrosos productos. Acompañamos nuestro protagonista, un jugoso solomillo de cerdo, con gnocchis rellenos de trufa y con un salteado de chalotas y setas shiitake, que aportarán un inconfundible y único umami.

## 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, jarra medidora, sartén mediana, sartén, rallador fino.

## Ingredientes

	2P	4P
Gnocchi de trufa* 7)	400 gramos	800 gramos
Solomillo de cerdo*	250 gramos	500 gramos
Setas shiitake	1 unidad	2 unidades
Chalota	3 unidades	6 unidades
Vinagre balsámico 14)	1 sobre	2 sobres
Caldo de ternera	1 sobre	2 sobres
Romero	½ unidad	1 unidad
Agua	75 ml	150 ml
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Mantequilla para la salsa	1 cucharada	2 cucharadas
Ajo	1 unidad	2 unidades

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	501 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3368/805	673/161
Grasas (g)	55,9	11,2
de las cuales saturadas (g)	16,4	3,3
Carbohidratos (g)	60,1	12,0
de los cuales azúcares (g)	5,9	1,2
Proteínas (g)	38,7	7,7
Sal (g)	3,1	0,6

## Allergens

7) Leche 14) Sulfitos.

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

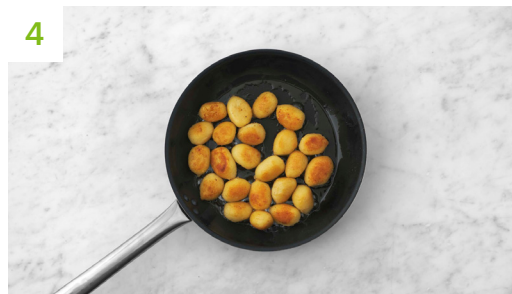
¡Recíclame!



## 1 Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Limpia las **setas shiitake** con la ayuda de un paño húmedo. Luego, córtalas en láminas finas. Pela la **chalota**, divídela en dos y corta cada mitad en 2 gajos. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes).

**SABÍAS QUE:** Las setas se limpian con un paño húmedo o cepillo porque, si las remojas, absorben el agua y sus propiedades se ven afectadas.



## 4 Saltea los gnocchi

En otra sartén, calienta un chorrito de **aceite** y la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) a fuego medio. Agrega los **gnocchis de trufa** y cocina 5 min, moviendo ocasionalmente, hasta que se doren por todos lados. Cuando estén listos, sirve los **gnocchis** en un lado de los platos.



## 2 Prepara la salsa

En una sartén, añade el **ajo**, un chorrito de **aceite** y la **mantequilla para la salsa** (ver cantidad en ingredientes). Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Luego, agrega el **agua** (ver cantidad en ingredientes), el **caldo de ternera**, ¼ del **romero** en rama (doble para 4p) y el **vinagre balsámico**. Remueve y lleva a ebullición. Luego, cocina a fuego medio 2-3 min, hasta que la **salsa** haya espesado. Retira el **romero** en rama y reserva la **salsa** en un bol.

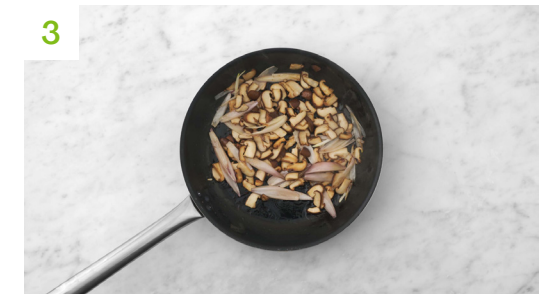
**CONSEJO:** Puedes agregar un chorrito de agua si prefieres la salsa menos espesa.



## 5 Cocina el solomillo de cerdo

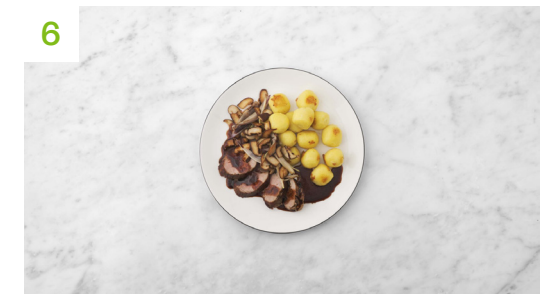
En la sartén donde has cocinado los **gnocchis**, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, agrega el **solomillo de cerdo**, **salpimenta** y cocina 8-10 min, girándolo para que quede cocinado por todas partes y deje de estar rosado en el interior. Cuando esté listo, retira de la sartén y reserva.

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



## 3 Cocina las setas

Sin limpiar la sartén, agrega un chorrito de **aceite** y calienta a fuego medio. Añade la **chalota** y cocina 2 min, moviendo frecuentemente. Luego, agrega las **setas shiitake** y cocina a fuego medio-alto 4-5 min más, removiendo ocasionalmente, hasta que las **setas** y la **chalota** queden doradas. **Salpimenta** y retira la sartén del fuego.



## 6 Emplata y disfruta

Calienta las **setas** y **chalotas** en la sartén a fuego medio 1-2 min más. Mientras tanto, corta el **solomillo de cerdo** en medallones de 1-2 cm y sírvelo en el otro lado de los platos. Agrega las **setas shiitake** y **chalotas** sobre el **solomillo** al gusto y cubre el plato con la **salsa de romero**.

¡Que aproveche!

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

