



SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON CHUCRUT

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

1 Solomillo de cerdo ibérico

Para el chucrut:

200 gr Berza

25 ml Vinagre de sidra

20 gr Mostaza de Dijon

20 gr Tocino

Para la salsa de frambuesa:

100 gr Frambuesas

25 gr Azúcar

ELABORACIÓN

Para el chucrut:

Ponemos al fuego el tocino con un poquito de aceite. Añadimos la berza cortada en juliana y rehogamos a fuego suave durante 20 minutos.

Añadimos la mostaza y retiramos del fuego. Reservamos.

Para la salsa de frambuesa:

Ponemos al fuego la frambuesa y el azúcar durante 20 minutos. Después lo colamos y reservamos.

Marcamos los trozos de solomillo al fuego. Sobre la base del plato colocamos el chucrut y encima el solomillo. Terminamos decorando con la salsa de frambuesa.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
60'



DIFICULTAD
5/10



SALUDABLE
7/10