

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

Cocinando: 35 min • Listo en: 35 min

16



Solomillo de cerdo



Queso azul



Romero



Puerro



Crème Fraîche



Brotos de espinacas



Patata



Vinagre balsámico



Caldo de ternera



Judías verdes

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

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno, bol, colador, sartén grande, olla grande, tapa, fuente para el horno.

Ingredientes

	2P	4P
Solomillo de cerdo*	250 gramos	500 gramos
Queso azul* 7)	50 gramos	100 gramos
Romero*	½ unidad	1 unidad
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
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	686	100
Valor energético (kJ/kcal)	3962/ 947	578/ 138
Grasas (g)	45,6	6,6
de las cuales saturadas (g)	26,7	3,9
Carbohidratos (g)	57,7	8,4
de los cuales azúcares (g)	12,0	1,7
Proteínas (g)	41,4	6,0
Sal (g)	2,6	0,4

Alérgenos

7) Leche 14) Sulfitos.

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! 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. Luego, escurre con un colador y reserva. Deshoja y pica la mitad del **romero** (doble para 4p). Retira las raíces del **puerro** y córtalo en medias lunas finas.



Prepara la salsa

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



Cocina las verduras

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega el **puerro** y el **romero** y cocina 4-5 min. Añade la **crème fraîche** y lleva a ebullición, luego, cocina a fuego bajo 3-4 min. Cuando las **patatas** estén listas, agrégalas a la sartén y remueve, de forma que queden cubiertas por la **salsa**. 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.



Saltea las judías y espinacas

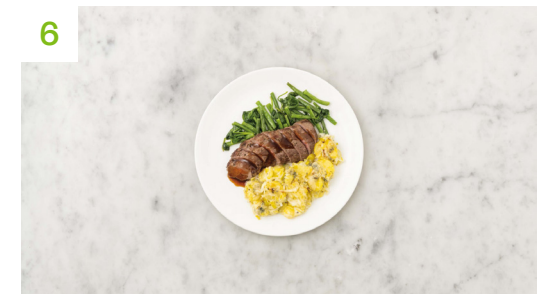
Retira las puntas de las **judías verdes**. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego alto. Luego, agrega las **judías verdes** y cocina 1-2 min. Agrega un chorrito de **agua**, tapa la sartén y cocina 4-5 min a fuego medio, removiendo de vez en cuando. **Salpimienta** al gusto. Agrega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



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 1 min por lado. Colócalo en una bandeja de horno y cocina 5-6 min, hasta que quede bien dorado y bien hecho en el interior.

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



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**. Sirve las **judías verdes** y **espinacas** salteadas junto al **gratinado de patatas** con **queso azul**.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

