RecetaKA

SOLOMILLO DE CERDO CON CIRUELAS Y CITRONELLA



Ingredientes para 6 personas: 1 solomillo de cerdo / 60 ml aceite de girasol / 75 ml salsa de soja / 45 ml de sirope de arce / 1 tallo de citronella *(o ralladura de lima)* / 2 dientes de ajo / 100 ml vinagre de arroz / 1 kg ciruelas claudia / 30 g mantequilla / 15 ml zumo de lima / 5 g cinco especias chinas / sal / pimienta negra / 300 g de puré de boniato ***(opcional)*** **Puré de boniato *(opcional)*:** 2 boniatos / mantequilla (c/n) /1 cucharada de jengibre fresco rallado / nuez moscada (c/n) / sal / pimienta blanca

SOJA LACTEOS

Elaboración

1. **Preparando la marinada:** En un bol grande echar el aceite, 3 cucharadas de salsa de soja y 2 cucharadas del sirope de arce.
2. Salpimentar la mezcla y añadir los tallos de citronella (se puede sustituir por ralladura de lima
3. Colocar la carne y añadir los dientes de ajo enteros y pelados. Dejar marinar durante 1,5hs. en nevera.
4. Precalentar el horno a 200º. Retirar la carne de la marinada y reservar ésta última.
5. En una cazuela de horno dorar la carne por todos lados. Una vez dorada agregar la marinada, el vinagre de arroz y reducir a fuego medio durante 5'.
6. Llevar al horno y asar durante 10'. Cortar las ciruelas en cuartos retirando el hueso.
7. Saltearlas hasta que estén blandas en una sartén con mantequilla, añadiendo el resto del sirope de arce y la salsa de soja.
8. Cocinar durante 5' a fuego vivo. Añadir el zumo de la lima y la mezcla de 5 especias chinas. Salpimentar y reservar la guarnición de fruta al calor
9. Sacar la carne del horno y filetear manteniendo la forma original del solomillo. Volver la carne a la olla y hornear otros 5'.
10. Servir bien caliente con las ciruelas claudias especiadas y el puré de boniato.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil