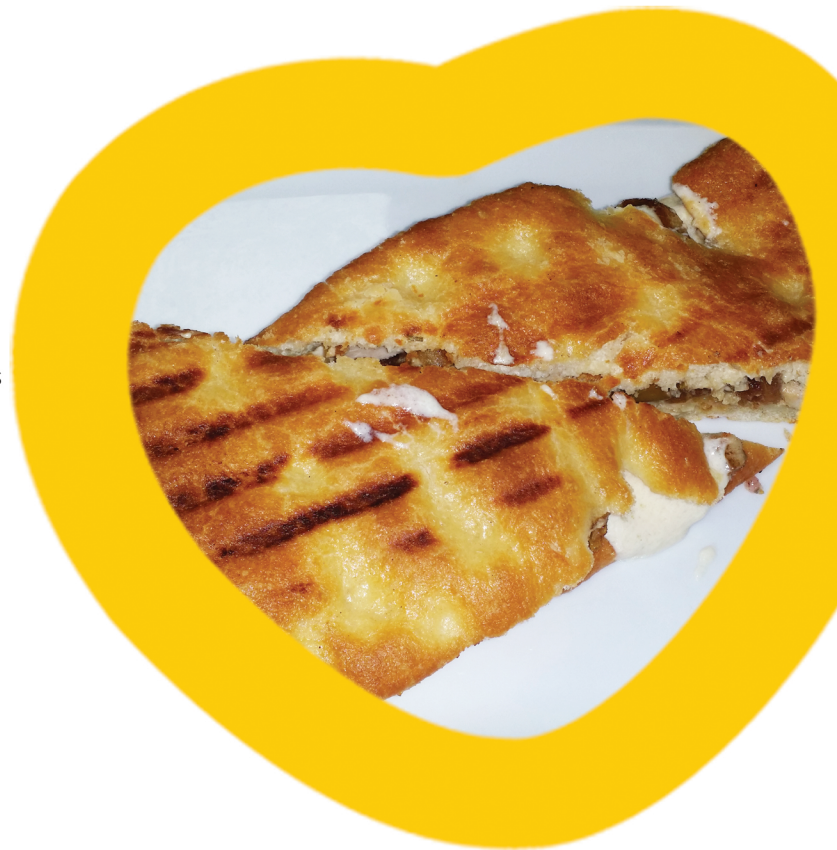


TORTUIBÉRICA

INGREDIENTES

(PARA 1 PERSONA)

- 1 Tarta de aceite
- 200 gr. de Solomillo de cerdo en medallones
- 4 lonchas de queso curado del Cerrato
- Manzana del Bierzo
- Azúcar
- 1 Nuez de mantequilla
- 1 Copa de Verdejo



PROCEDIMIENTO

1º) Espalmamos los medallones de Solomillo de cerdo para que quede bien fino, los sazonamos y los doramos en una sartén a fuego fuerte (reservamos).

Para la Manzana Caramelizada:

1º) Descorazonamos la manzana y la cortamos en cubitos regulares de 1X1 cm, ponemos una sartén antiadherente al fuego, añadimos el azúcar y cuando empiece a coger un poquito de color, añadimos la manzana y la rehogamos 5 minutos.

2º) Retiramos la sartén del fuego y añadimos la mantequilla para que la manzana quede suelta.

Para la Salsa de Verdejo:

1º) Picamos fina la cebolla y la pochamos a fuego lento en una cazuela; una vez pochada, añadimos la copa de verdejo y lo dejamos reducir hasta la mitad de su volumen.

2º) Añadimos los 400ml de nata, sal al gusto y dejamos cocer durante 5min.

PRESENTACIÓN

Abrimos la torta por la mitad, colocamos el queso curado en la tapa de debajo de la torta, encima los dados de manzana caramelizada, después los medallones de solomillo y finalizamos con la salsa de verdejo por encima (recomendamos meterla en un grill o tostadora de sándwich).