

ENSALADA DE ESCABECHE DE CERDO IBÉRICO CON SALTEADOS DE OTOÑO

INGREDIENTES:

1 solomillo de cerdo
1 zanahoria
1 cebolla
150ml de aceite de oliva
2 dientes de ajo
Un puñado de pimienta en grano
1 hoja de laurel
100ml de vino blanco
100ml de vinagre
50gr de harina
2 lonchas de bacon
1/2 docena de uvas
1 rebanada de pan de molde
Mix de lechugas



PROCEDIMIENTO:

Para el escabeche:

Picamos la cebolla en juliana, la zanahoria en rodajas y el ajo, y lo rehogamos con el aceite de oliva.

Una vez pochado añadimos el vino, la harina y el vinagre.

Dejamos cocer durante 5 min, añadimos la pimienta, el laurel y metemos el solomillo sazonado. Lo cocinamos durante 10 min.

Dejamos que se enfríe en el escabeche.

Cortamos el bacon en tiras, el pan de molde en cubos y lo salteamos a fuego vivo en una sartén junto con las uvas.

Una vez frío el solomillo lo cortamos en rodajas.

PRESENTACIÓN

En un lado colocamos el solomillo y la lechuga, aliñamos con el escabeche y con el salteado de otoño.