

ENSALADA DE SOLOMILLO

Ingredientes:

- 2 solomillos de cerdo • 1 cebolleta • 2 pimientos verdes • 1 zanahoria • 2 dientes de ajo • 1 puerro • tomillo • 1 lechuga • 1 vaso de vino blanco • sal gorda • aceite • vinagre.

Elaboración:

Pon en una sartén con un poco de aceite el solomillo limpio y sazonado. Una vez rehogado, añade la verdura (la cebolleta, pimiento verde, zanahoria, ajo, puerro) en juliana. Sazona, añade el vinagre, el vino blanco y el tomillo. Déjalo hacer 15 o 20 minutos aproximadamente. Puedes añadir agua si ves que se seca. Después, saca el solomillo, déjalo enfriar y reserva las verduras. Una vez frío, haz lonchas finas.

Para montar el plato: haz una cama de lechuga bien limpia en juliana. Sirve encima las lonchas de solomillo y, por último, las verduras a los lados.

Salsea por encima con el jugo y sirve. Puedes echar un chorro de aceite crudo por encima.