

EL DIARIO MONTAÑÉS

'La receta del día': avenencias de Espinama

Un plato típico de la zona que se sirve de un buen solomillo de cerdo



Avenencias de Espinama. DM



CEM *
Santander

Seguir

Viernes, 26 de enero 2024, 07:18

Comenta



A 'La receta del día' de hoy llega un plato típico de la localidad lebaniega de Espinama. Se trata de unas avenencias o lo que es lo mismo, un solomillo de cerdo preparado y presentado tal y como se guisa en el citado pueblo, una elaboración

sencilla que permite al comensal disfrutar de una de las partes del cerdo más versátil.

Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo.
- 1 cebolla picada.
- 2 dientes de ajo.
- 1 copa de vino blanco.
- 1 chorrito de vinagre.
- 1 pimiento en tiras para adornar.

Elaboración

- 1 Rehogamos la cebolla y, cuando esté hecha, se añaden los solomillos troceados finos. Sazonamos y salteamos a fuego vivo durante tres minutos.
- 2 Majamos en un mortero el ajo, con el vino blanco y un chorrito de vinagre. Después, lo añadimos al sofrito.
- 3 Dejamos reducir durante dos minutos.
- 4 Adornamos con los pimientos.

Temas Recetas de carnes

 Comenta

 Reporta un error