



Solomillo de cerdo con Polenta

Para 6 personas

Ingredientes

Para el solomillo

½ taza de aceite
600 grms de solomillo de cerdo
en trozos pequeños
2 cebollines picados finos
2 cucharaditas de jengibre rallado
¼ taza de salsa de soya
1 taza de leche

Sal y pimienta

Para la Polenta

3 1/2 tazas de agua
3 1/2 tazas de leche
1 taza de queso rallado
(mozzarella o mantecoso)
½ taza de crema
una pizca de hierbas (estragón)
1 cucharada de mantequilla

En una sartén caliente la mitad del aceite a fuego medio, saltee el cerdo 4-5 minutos hasta dorar ligeramente. Reserve

Caliente el resto del aceite a fuego medio, agregue el jengibre y los cebollines y dore. Agregue la salsa de soya y la leche; incorpore el cerdo y cocine 10 minutos o hasta que la carne este cocida. Sazone con sal y pimienta. Retire del fuego y reserve al calor.

En una olla coloque la leche y el agua y hierva, reduzca el fuego y agregue la polenta en forma de lluvia fina. Sin dejar de revolver cocine 8/10 minutos y agregue el queso. Cuando espese agregue la crema y la mantequilla mezclando. Retire del fuego.

Sirva la polenta cubriéndola con el solomillo y su jugo y agregue las hierbas.