



HELLO
FRESH

Solomillo de cerdo con gnocchis trufados

con mozzarella italiana, aceite de albahaca y rúcula

Corte gourmet

Una sartén

Preparation time : 25 min.



Solomillo de
cerdo



Gnocchi de



trufa
italiana



Aceite de oliva



Agua para la
salsa



Vinagre



Rúcula



Albahaca



Sal y pimienta



Aceite para la
salsa



Mantequilla



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/solomillo-de-cerdo-con-gnocchis-trufados-607>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Jarra medidora, Túrmix, Colador, Sartén grande

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Solomillo de cerdo (gramo(s))	250	500	750
Rúcula (gramo(s))	50	100	150
Gnocchi de trufa (gramo(s))	400	800	1200
Albahaca (unidad(es))	1	2	3
Mozzarella italiana (gramo(s))	125	250	375
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	3	6	9
Aceite para la salsa (mililitro(s))	30	60	90
Agua para la salsa (mililitro(s))	20	40	60
Mantequilla (cucharada(s))	1	2	3
Vinagre (cucharadita(s))	1	2	3
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	3757 kJ
Valor energético (kcal)	898 kcal
Grasas	53.4 g
de las cuales saturadas	19.3 g
Carbohidratos	62.7 g
de los cuales azúcares	4.3 g
Fibra	2.5 g
Proteínas	46.5 g
Sodio	2.67 mg

Allergens

Leche

Always check the product labels for allergen information.



¡Al salseo!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Deshoja la **albahaca** y colócala en una jarra medidora junto al **aceite para la salsa**, el **agua para la salsa**, **sal** y **pimienta**.
- Tritura con un túrmix hasta conseguir un **aceite** homogéneo.
- Desmenuza la **mozzarella** y ponla en un colador.



Que cojan color los gnocchis

- En una sartén, calienta a fuego medio un chorrito de **aceite** y la **mantequilla**.
- Agrega los **gnocchis** y cocina 4-5 min, removiendo, hasta que se doren.
- Retira de la sartén.



Solomillo al fuego

- En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega el **solomillo de cerdo**, **salpimienta** y cocina 8-10 min, girándolo para que quede bien cocinado.
- Cuando esté listo, retira de la sartén y corta en medallones de 1 cm.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Prepara la ensalada y emplata

- En una ensaladera, mezcla un chorrito de **aceite**, el **vinagre**, **sal** y **pimienta**.
- Agrega la **rúcula** y mezcla.
- Sirve los **gnocchis** y la **rúcula** en la base de los platos.
- Cubre con el **solomillo de cerdo**, la **mozzarella** y el **aceite de albahaca**.

Enjoy your meal!