

Tartaletas de solomillo de cerdo con acelgas

Ingredientes

Para 4 tartaletas

- 4 obleas de masa de empanadilla de 12 cm de diámetro
- solomillo de cerdo de capa blanca
- 4 lonchas de queso de cabra
- hojas de acelga baby
- 1 huevo
- reducción de vinagre de módena



Preparación (10 minutos aproximadamente)

Precalentamos el horno a 180° por arriba y por abajo.

Colocamos la oblea de masa en un molde de aluminio, de papel de horno o de silicona, teniendo mucho cuidado de que no se rompa. Troceamos en dados pequeños el solomillo de cerdo y después de pincelarlos con la reducción de vinagre de módena, los colocamos en el centro del molde y metemos en el horno unos 3 minutos, para que la tartaleta y la carne se cocinen.

Batimos el huevo en un cuenco y metemos el queso y las acelgas baby troceándolos con las manos. A continuación escurrimos el queso y las acelgas y los metemos en la tartaleta.

Metemos en el horno un par de minutos dejando que el queso se funda, sacamos del horno y decoramos con un par de hojas de acelga, y ¡listo!

¡A comer!

Tenemos muchas más recetas para vosotros
Descúbrelas en www.chefpepo.com