

## FILETE DE CERDO CON TOMATES DÁTIL Y PISTACHO



### Ingredientes Menù

150 g Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello  
(Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X  
50 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole  
(Tomates dátiles amarillos semisecos en aceite de girasol) - XS1X  
60 g Pasta di pistacchio pura (Pasta pura de pistachos) - L30  
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

### Ingredientes

1 kg Filete de cerdo  
Ensalada de hierbas  
Vino blanco  
Sal y pimienta

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

### Preparación

Para 6 personas

Cortar el filete de cerdo haciendo medallones. En una sartén, calentar un poco de aceite de oliva virgen extra y dorar los filetes por ambos lados. Agregar vino blanco, rectificar de sal y seguir cociendo durante unos minutos. Preparar la ensalada de hierbas en el centro del plato. Posicionar los medallones de filete sobre la ensalada de hierbas. Añadir los tomates dátiles y chicche rosse tras calentarlos un poco. Completar con un hilo de crema de pistachos y servir.