

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΡΟΔΑΚΙΝΟ



- 500 γραμ. φιλέτο χοιρινό
- αλάτι
- φρέσκο πιπέρι
- 25 γραμ. βούτυρο
- 1 κουταλιά σούπας ελαιόλαδο
- μισό λεμόνι
- 150 γραμ. ζωμός λαχανικών
- 2 κουταλάκια μέλι
- 415 γραμ. φέτες ροδάκινου DEL MONTE
- 1 κουταλάκι κορνφλάουερ
- 1 κουταλιά σούπας ψιλοκομμένα φουντούκια

Κόψτε το χοιρινό σε 12 κομμάτια και προσθέστε αλατοπίπερο. Ζεσταίνετε το βούτυρο και το λάδι σε μεγάλο τηγάνι και μαγειρεύετε το χοιρινό για 8 λεπτά γυρίζοντας το μία φορά. Μετά βγάλτε το από το τηγάνι και κρατήστε το σε μέρος ζεστό. Προσθέστε το χυμό λεμονιού και τη ξυμένη φλούδα του στο ζωμό λαχανικών μαζί με το μέλι και 4 μεγάλες κουταλιές χυμό ροδάκινου. Σιγοψήστε τα σε τηγάνι για 2-3 λεπτά. Ανακατέψτε το κορνφλάουερ με μια κουταλιά νερό και προσθέστε το στο τηγάνι μαζί με τα φουντούκια.

Μαγειρέψτε τη σάλτσα μέχρι να πήξει. Σε κάθε πιάτο τοποθετήστε 3 κομμάτια χοιρινό και σκεπάστε τα με τη σάλτσα. Γαρνίρετε με φέτες ροδάκινου και λαχανικά της εποχής.