

Filetto di agnello al pecorino (Solomillo de cordero al pecorino)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 20 g

Vino Blanco: 100 cc

Solomillo de cerdo: 500 g

Perejil: 1 cda.

Grosellas: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 20 cc

Guarnición

Alcauciles: 3 Unidades

Jugo de Limón: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 20 cc

Tomillo: 2 Ramas

Papas: 500 g

Relleno de pan: 1 cda.

Relleno

Pan Lactal: 3 Rodajas

Aceite De Oliva: 50 cc

Queso pecorino rallado: 200 g

Perejil: 1 cda.

Varios

Orégano: 1 Rama

Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Desgrase el **solomillo** de **cordero**, haga cortes en forma transversal para abrir.

Relleno

- Retire la cáscara del pan lactal y corte en trozos.
- En un procesador coloque el pan lactal, el *perejil*, el queso pecorino rallado y aceite de oliva y procese. Reserve un tercio de la preparación

Armado

- Pique el *perejil*.
- Coloque dentro del *solomillo* abierto, el relleno, enrolle, pase un hilo por alrededor del *solomillo* y ate.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, coloque el *solomillo*, condimente con sal a gusto. Retire el exceso de grasa.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol, añada las grosellas y el *perejil* picado. Deje reducir.
- Condimente con sal y pimienta, añada el relleno de pecorino, reserve una cucharada. Mezcle y deje espesar. Retire el *solomillo* quite el hilo y corte a la mitad.

Guarnición

- Pele el *ajo* y corte en láminas.
- Pele las papas sumerja en agua fría para evitar que se oxiden y corte en cubos.
- Limpie los *alcauciles*, sumerja los corazones de *alcauciles* en agua con *limón* y cubra con un lienzo. Retire y corte en cuartos.
- En una olla con agua salada hirviendo, coloque las papas y los *alcauciles*, cocine durante unos minutos. Retire y cuele.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue el *ajo*, agregue el *tomillo*, las papas y los *alcauciles*. Condimente con sal y pimienta, añada la cucharada de relleno de pecorino reservada, retire el *ajo* y deje *dorar*.

Presentación

- En un plato haga un colchón con la *guarnición* de papas y *alcauciles*, coloque encima el *solomillo* y rocíe con la salsa de grosellas.
- Termine con una ramita de *orégano* y pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/filetto-di-agnello-al-pecorino-solomillo-de-cordero-al-pecorino>