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