Mosaico de solomillo con salsa de porotos negros

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Eneldo: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Manteca: 1 cda.
Solomillo de cerdo: 2 Unidades
Panceta ahumada: 400 g

Decoración

Manteca: 30 g
Manzanas verdes: 2 Unidades

Guarnición

Vino Tinto: ¾ L
Agua: 100 cc
Repollo colorado: 1 Unidad
Azucar: 30 grs.
Vinagre Blanco: 100 cc

Salsa de porotos negros

Porotos negros: 400 g
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el **solomillo** en trozos regulares.
- Corte la *panceta* en *fetas* gruesas y tapice las paredes de un aro moldeador.
- Condimente la carne con sal, pimienta y *eneldo*.
- Rellene el interior del aro con el *solomillo*.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* selle la carne.
- Termine la cocción en el horno.

Guarnición

- Corte el *repollo* en fina juliana.
- Lleve a un bowl y cubra con el vino y deje macerar durante 12 horas.
- Cuele el *repollo* y cocine en una *cacerola* con el azúcar y el *vinagre* hasta que se evapore el líquido.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el de agua y continúe la cocción hasta su reducción.

Salsa de porotos negros

- Remoje los porotos en agua durante 2 horas.
- Cocine en abundante agua salada durante 40 minutos aproximadamente o hasta que estén tiernos.
- Cuele, procese y deje reducir.
- Salpimente.

Decoración

- Elimine el corazón de la *manzana* y corte en rodajas de 1 cm.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* dore las rodajas de *manteca*.

Presentación

- En el centro de un plato disponga una *rodaja* de *manzana*, en el centro una porción de *solomillo*, encima el fondo de cocción de la *manzana*, a los costados sirva la salsa
- Acompañe con el *repollo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mosaico-de-solomillo-con-salsa-de-porotos-negros