

# Solomillo con radicchio, chutney de manzana y polenta grillada



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manteca:** 1 cda.

**Jengibre en polvo:** 1 cda.

### Chadney de manzana

**Curry:** 1 cda.

**Azucar:** 3 cdas.

**Mostaza de Dijon:** 2 cda.

### Polenta grillada

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Caldo:** Cantidad necesaria

**Morrón Rojo:** 1/2 Unidad

**Tomillo:** 1 Rama

### Radicchio rosso al aceto balsámico

**Sal:** A gusto

**Radicchio Rosso:** 1 Unidad

### Varios

**Aceite de hierbas:**

**Anís estrellado:** 3 Unidades

**Solomillo:** 2 Unidades

**Canela:** Cantidad necesaria

**Manzana verde:** 1 Unidad

**Vinagre:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Polenta:** 150 g

**Aceto balsámico:** 1/2 Taza

**Manteca:** 1 cda.

**Reducción de aceto balsámico:**

## Preparación de la Receta

- Retire la grasa del **solomillo**, condimente con sal, pimienta, anís estrellado, *jengibre* y canela.

### Radicchio rosso al aceto balsámico

- Lave el radicchio, separe las hojas y corte en juliana.
- En una sartén con *manteca* caliente, saltee el radicchio, condimente con sal y desglace con el aceto.

### Polenta grillada

- Lave el *morrón* y la *cebolla* de verdeo, y corte *brunoise*.
- En una olla con aceite de oliva caliente, sude el *morrón* y la *cebolla* de verdeo, condimente con sal y lleve a hervor.
- Incorpore la **polenta** en forma de lluvia y cocine por 3 minutos.
- Agregue el *tomillo*.
- Coloque la *polenta*, todavía caliente, entre dos capas de papel film, aplaste con palote hasta que quede de 1 cm de espesor y lleve a la heladera hasta que enfríe por completo.
- Corte en triángulos y lleve a una sartén con aceite de oliva caliente hasta que doren y queden crocantes.

### Chadney de manzana

- Pele la **manzana** y corte en cubos.
- En una olla con *manteca* caliente, sude la *manzana* junto con el azúcar.
- Agregue el *vinagre* la *mostaza* y el *curry*, deje cocinar a fuego bajo por 20 minutos aproximadamente.

### Armado

- En una sartén con *manteca* caliente, selle el *solomillo*, y termine la cocción en el horno a 160° por 10 minutos aproximadamente.
- Corte el *solomillo* por la mitad.

### Presentación

- Sirva en un plato el *solomillo*, acompañe con el chadney, el radicchio al aceto y la *polenta* grillada. Decore con reducción de aceto y aceite de hierbas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-con-radicchio-chutney-de-manzana-y-polenta-grillada>