# 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.
**Anís estrellado**: 3 Unidades
**Solomillo**: 2 Unidades
**Canela**: Cantidad necesaria

### Chadney de manzana

**Curry**: 1 cda.
**Azucar**: 3 cdas.
**Mostaza de Dijon**: 2 cda.
**Manzana verde**: 1 Unidad
**Vinagre**: 2 cdas.

### Polenta grillada

**Cebolla de verdeo**: 2 Unidades
**Caldo**: Cantidad necesaria
**Morrón Rojo**: 1/2 Unidad
**Tomillo**: 1 Rama
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Aceite De Oliva**: 1 cda.
**Polenta**: 150 g

### Radicchio rosso al aceto balsámico

**Sal**: A gusto
**Radicchio Rosso**: 1 Unidad
**Aceto balsámico**: 1/2 Taza
**Manteca**: 1 cda.

### Varios

**Aceite de hierbas**:
**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**