

Solomillo con salsa de cognac

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manzanas

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 2 cdas.

Manzanas verdes: 2 Unidades

Puré de batatas

Batatas medianas: 4 Unidades

Ciboulette picado: 1 cda.

Crema de leche: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Salsa fría de morrones

Sal: A gusto

Morrón asado: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Ajo: 1 Diente

Solomillo

Azucar rubia: 2 cdas.

Cognac: 50 cc

Caldo de verduras: 1 Taza

Manteca: 1 Nuez

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Solomillo de cerdo: 800 g

Preparación de la Receta

Solomillo

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el **solomillo** por todas sus caras.
- Retire la carne de la sartén y agregue el cognac, el azúcar y deje reducir hasta obtener consistencia de caramelo.
- Pase los solomillos por el caramelo de cognac, salpimiente, lleve a una placa aceitada y termine la cocción en el horno caliente.
- Al caramelo restante agregue el caldo y deje reducir hasta que tome la consistencia deseada.
- Retire del fuego, agregue la *manteca*, mezcle y reserve.

Manzanas

- Corte las manzanas en cuartos, retire las semillas y luego corte en cubos parejos.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee las manzanas con pimienta hasta que estén tiernas.
- Agregue el *jugo de limón*, sal y deje reducir.
- Reserve para la terminación del puré de batatas.

Puré de batatas

- Pele las batatas y corte en cubos parejos.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición cocine las batatas hasta que estén tiernas.
- Escurra y aplaste hasta obtener un puré liso.
- Agregue la *manteca*, la *crema* de leche, sal y pimienta.
- Incorpore las manzanas salteadas, el *ciboulette* picado y aplaste ligeramente.

Salsa fría de morrones

- Procese los morrones con el *ajo*, aceite y sal hasta obtener una salsa homogénea.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de puré encima el *solomillo* y rocíe los bordes con las salsas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-con-salsa-de-cognac>