

Solomillo con Salsa de Uvas y Roquefort

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Medallones de cerdo

Sal y pimienta negra:

Jengibre rallado: 1 cda.

Medallones de cerdo (100gr): 8 Unidades

Aceite De Oliva: 100 cc

Ajo pelado machacado: 1 Diente

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Naranja: 1 Unidad

Ratatouille de rúcula

Brócoli blanqueado: 50 g

Zanahorias blanqueadas: 40 g

Rúcula: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Granos de choclo: 60 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Chauchas blanqueadas: 50 g

Salsa de uvas y roquefort

Uvas blancas: 200 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Queso Roquefort: 50 g

Azucar: 20 grs.

Oporto: 100 cc

Crema de leche: 50 cc

Vinagre de Vino Blanco: 20 cc

Caldo de carne: 200 cc

Tortilla de papa y tomate

Ciboulette: 3 Ramas

Azucar: 15 grs.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Papas: 1 k

Vinagre de vino tinto: 10 cc

Orégano: 1 cda.

Manteca: 1 cda.

Tomates concassé sin piel ni semillas: 100 g

Echalotte chico picado: 2 Unidad

Tomate seco hidratado en cubos: 50 g

Preparación de la Receta

Medallón de filete de cerdo

- Forme pequeños medallones apretando bien la carne y luego ate con hilo de cocina.
- Machaque el *ajo*.
- Ralle el *jengibre*.
- Exprima el *jugo* de *naranja*.
- En un bowl coloque el aceite de oliva, sal, la pimienta, el diente de *ajo* machacado, el *jugo* de *naranja*, pimienta en grano y el *jengibre* rallado.
- Introduzca los medallones de *cerdo* en esta *marinada* y reserve en frío durante 2 horas.
- Retire de la *marinada*, condimente con sal y en una sartén caliente selle de ambos lados.
- Termine su cocción en horno a 180°C durante 10 min

Tortilla de papa y tomate

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca*, sude la echalote por algunos minutos.
- Agregue el *tomate* natural, el *tomate* seco, *orégano*, sal pimienta y agregue el azúcar y el *vinagre* de vino blanco.
- Cocine lentamente a fuego suave hasta que estén todos los productos bien cocidos
- Deje enfriar y reserve.
- Aparte, pele y ralle las papas con la mandolina, ponga en un bowl y condimente
- En una sartén de teflon, caliente la *mantequilla* y un chorrito de aceite de oliva.
- Agregue la mitad de las papas ralladas y empareje bien aplastando.
- Agregue la mezcla de *tomate* anterior y cubra nuevamente con la otra mitad de papas ralladas.
- Dore a fuego suave, y de vuelta con la ayuda de un plato
- Termine su cocción lentamente.
- Una vez cocida, porcione y reserve.

Salsa de uvas y roquefort

- En una olla caliente coloque el aceite, la *manteca* y añada el azúcar y el *vinagre*.
- Agregar las uvas partidas a la mitad, deje cocinar y agregue el *oporto*.
- Deje reducir, agregue la salsa de carne, la *crema* de leche y rectifique la sazón.
- Desgrane el roquefort agregue a la salsa y reserve.

Ratatouille de rúcula

- En una sartén caliente con caliente aceite de oliva agregue la *zanahoria*, el *choclo* y saltee por algunos minutos.
- Agregue la *chaucha* y el broccoli

- Condimente con sal, pimienta y al momento de servir, agregue la *rúcula*.
- Mezcle bien y rectifique la sazón.

Presentación

- Coloque la ratatuelle de *rúcula* en el centro del plato, en la parte superior de este ponga un triángulo de tortilla.
- Sobre el ratatuelle, coloque dos medallones de *cerdo* y rocíe con la salsa de uvas.
- Espolvoree con queso roquefort desgranado.

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