

Solomillo de cerdo al cherry

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Ciruelas: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Vino Chablis: 150 cc

Mermelada de ciruelas: 1 cda.

Cherry: 50 cc

Manteca: 1 cda.

Echalottes: 4 Unidades

Solomillo de cerdo: 4 Unidades

Croquetas de papa

Papas: 4 Unidades

Sal: A gusto

Huevos: 2 Unidades

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Harina: 4 cdas.

Zanahorias a la mostaza

Estragón seco: 1 cdita.

Vinagre de manzana: 30 cc

Zanahorias: 4 Unidades

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Aceite De Maíz: 30 cc

Vino Chablis: 100 cc

Preparación de la Receta

- Corte las échalotes al medio.
- Corte las ciruelas al medio y elimine los carozos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* dore las échalotes con los solomillos.
- Dé vuelta la carne y las échalotes.
- Incorpore las ciruelas y continúe la cocción a fuego medio durante 10 minutos aproximadamente.
- Agregue la mermelada, el vino, y deje evaporar el líquido a la mitad de su volumen inicial.
- Condimente con sal.

- Vierta el cherry y flambee.

Zanahorias a la mostaza

- Pele las zanahorias y corte en bastones.
- Remoje el *estragón* con un poco de vino.
- En una sartén caliente con aceite de maíz dore las zanahorias.
- Baje el fuego, agregue la *mostaza*, el *vinagre*, el vino, el *estragón* y deje evaporar el líquido.

Croquetas de papa

- Pele las papas cocine al vapor y redúzcalas a puré
- En un bowl mezcle el puré de papas con los huevos y la *harina*.
- Con la ayuda de dos cucharas forme quenelles y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.
- Condimente con sal.

Presentación

- En el costado de un plato sirva un solomillo, cubra con la salsa de cocción.
- Al lado las ciruelas, las *échalotes* y las zanahorias.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cerdo-al-cherry>