Solomillo de cerdo con camisa de puerro, aire de gruyere y puré liquido de batata + Granita de ciruela

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aire de gruyere

Leche: 200 cc
Caldo de verduras: 1/2 Taza
Lecitina de soja: 2 cda.
Queso gruyere rallado: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto

Granita de ciruela

Almibar: 1 Taza
Ciruelas frescas: 10 Unidades
Grappa: 1 cda.

Puré liquido de batata

Batatas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Leche: 1 Taza
Queso gruyere rallado: 3 cdas.
Caldo de verduras: 1 Taza
Chips de batatas: A gusto
Azucar: 1 cdita.

Solomillo de cerdo con camisa de puerros

Hongos secos: 50 g
Puerros: 10 Tallos
Solomillo de cerdo: 1 Unidad
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso Gruyere: A gusto

Preparación de la Receta

Solomillo de cerdo con camisa de puerros

- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle el **solomillo** de todos sus lados
- Una vez sellado retire y sazone con sal y pimienta.
- Abra las hojas de **puerro** al medio, córtelas de forma pareja y blanquéelas en agua hirviendo solo unos segundos, retírelas y páselas por agua helada para cortar la cocción, luego séquelas suavemente para quitar el excedente de agua.
- Procese los *hongos* secos.

Puré liquido de batata

- Cocine las batatas con piel en horno, previamente envueltas en papel aluminio con aceite de oliva hasta que estén tiernas.
- Terminada la cocción quite la piel y córtelas en rodajas anchas.
- En una *cacerola* caliente coloque la leche, el caldo de verduras y las rodajas de batatas, sazone con sal y pimienta y cocine durante aproximadamente 5 a 6 minutos
- Terminada la cocción mezcle, incorpore el queso gruyere y procese con un mixer, agregue aceite de oliva y azúcar, procese nuevamente hasta conseguir una textura lisa.

Aire de gruyere

- Coloque en una *cacerola* la leche y lleve al fuego, incorpore el queso gruyere, caldo de verduras, pimienta, sal y la lecitina de soja previamente hidratada la noche anterior, retire del fuego y procese.

Granita de ciruela

- Pele y quite el *carozo* de las ciruelas.
- Procese groseramente las ciruelas junto con el *almíbar* y la grapa, vuelque la preparación en una fuente y reserve en el freezer, cada 15 minutos retire y mezcle, proceda de esa forma durante 1 hora.

Armado

- Extienda las hojas de *puerro* abiertas sobre un separador de nylon, sazone con sal y acomode en el centro el *solomillo*, espolvoree con el polvo de *hongos* secos procesados, queso gruyere y aceite de oliva, enrolle y corte el excedente de las hojas.
- En una palca con aceite de oliva disponga el *solomillo* envuelto en hojas de *puerro* y cocine en horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 2 a 3 minutos
- Terminada la cocción corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato una cucharada de puré de batatas y encima disponga una porción de *solomillo*
- Salsee con el aire de gruyere y acompañe con la granita de **ciruela**
- Decore con chips de batatas.

Tips

-

- Ciruela

- existen mas de 200 especies.
- Son ricas en vitaminas C, carotenoides, fibra, pro-vitamina A y antioxidantes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cerdo-con-camisa-de-puerro-aire-de-gruyere-y-pure-liquido-de-batata-granita-de-ciruela