Solomillo de cerdo glaseado con piloncillo y torta de camote

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Solomillo de cerdo: 1 k
Aceite: 2 cdas.
Ajo: 3 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto

Acelga salteada

Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Jitomates: 3 Unidades
Acelga: 1/2 Paquete

Salsa de piloncillo

Agua: 2 1/2 Tazas
Chile ancho: 2 Unidades
Chile mulato: 2 Unidades
Piloncillo: 200 g
Salsa de soja: 6 cdas.
Vinagre de Arroz: 3 cdas.

Torta de camote

Puré de Camote: 1/2 k
Yemas de huevo: 2 Unidades
Polvo para hornear: 1 cditas.
Mantequilla pomada: 50 g
Harina De Arroz: 6 cdas.
Claras de huevo: 2 Unidades
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- Pele los dientes de *ajo*.
- En el vaso de la procesadora coloque los dientes de *ajo* junto con la *cebolla*, sal y pimienta, procese, luego vuelque sobre el **solomillo** y frótelo. Deje reposar durante 1 hora dentro de la heladera.

Salsa de piloncillo

- En una olla con agua caliente coloque los chiles *mulato* y ancho junto con el **piloncillo**, cocine durante aproximadamente 15 a 20 minutos, luego procese solo con una pequeña parte del agua de la cocción. Una vez procesado vuelque nuevamente dentro de la olla y cocine a fuego lento y agregue la salsa de soja junto con el *vinagre* de *arroz*.

Torta de camote

- Bata las claras con el azúcar a punto.
- En un bowl mezcle las yemas de *huevo* junto con la *mantequilla*, incorpore la *harina* junto con el polvo para hornear de a poco mientras mezcla con una espátula, agregue el puré de **camote**, mezcle bien, por ultimo incorpore las claras batidas mientras mezcla de forma envolvente, vuelque dentro de un molde para budín previamente enmantecado y enharinado y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 1 hora.

Acelga salteada

- Pique groseramente las hojas de acelga.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Corte los jitomates en *brunoise*.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite saltee los jitomates junto con la *cebolla* y el *ajo*, luego incorpore la acelga y saltee unos minutos, sazone con sal y pimienta.

Armado

- En una sartén caliente con aceite selle el *solomillo* de todos sus lados. Una vez sellada la carne incorpore una parte de la salsa de *piloncillo* y siga cocinando a fuego lento, agregue más salsa a medida que se consuma. Cocine durante aproximadamente 45 minutos a 1 hora.
- Terminada la cocción de la torta de *camote* retire del horno, deje reposar unos minutos y luego desmolde sobre una fuente. Corte en porciones.
- Corte el *solomillo* en rodajas y báñelo con la salsa de la cocción.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de *solomillo* y torta de *camote* y acompañe con la acelga salteada.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cerdo-glaseado-con-piloncillo-y-torta-de-camote