Solomillo de cerdo mechado con falso chucrut y salsa de cerveza y miel



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimiento amarillo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Solomillo de cerdo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Pimiento colorado: 1 Unidad

Compota de castañas

Castañas en Almibar: 150 grs.
Cebolla: 1 Unidad
Oporto: 50 cc
Azucar: 1 cda.
Ciruelas pasas: 150 g
Manzana verde: 1 Unidad
Manteca: 25 g

Falso chucrut

Sal: A gusto
Pimienta en grano: 1 cda.
Vinagre de vino tinto: 300 cc
Aceto balsámico: 50 cc
Repollo: 1 Unidad
Manteca: 30 g
Clavos De Olor: 2 Unidades

Pastel de papas y coliflor

Papas: 4 Unidades
Yema: 1 Unidad
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Coliflor: 1 Unidad
Almendras: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 100 cc

Salsa de cerveza y miel

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes
Manteca: 25 g
Cerveza: 500 cc
Miel: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Limpie el **solomillo** de toda su grasa y la membrana.
- Corte los pimientos en bastones de 7 cm x 3 cm.
- Introduzca los bastones de pimientos en el mechador e inserte dentro de la carne.
- Corte el excedente de carne.
- En una sartén con aceite de oliva selle la superficie de la carne a fuego alto.
- Salpimente.
- Termine la cocción en el horno precalentado a 200ºC.

Falso chucrut

- Corte el *repollo* en chifonade fina.
- En una *cacerola* con *manteca* fundida introduzca el *repollo* y cocina a fuego moderado revolviendo constantemente hasta que tiernice.
- Agregue la sal, el *vinagre* y el aceto, baje el fuego.
- Condimente con pimienta y el calvo y cocine durante 15 minutos aproximadamente.

Compota de castañas

- Corte la *cebolla* emincé.
- Corte las ciruelas en cuartos y macere en el *oporto*.
- Pele la *manzana* y corte en perlas.
- En una *cacerola* derrita la *manteca* y saltee la *cebolla* hasta que esté transparente.
- Añada las ciruelas y las castañas y cocine durante 5 minutos.
- Incorpore las perlas de *manzana* y el azúcar
- Cocine hasta obtener la compota.

Pastel de papas y coliflor

- Lave las papas y corte en chips de 1 mm de espesor.
- Pele las almendras y procese.
- Cocine la *coliflor* en abundante agua salada hirviendo.
- Corte la cocción en agua helada.
- Procese y pase por un *tamiz*.
- En una sartén con abundante aceite caliente (150ºC) fría las papas.
- Escurra sobre papel absorbente.
- En un bowl mezcle el puré de *coliflor* con las almendras.
- Añada la *crema* y la yema.
- Salpimente
- Pincele una placa para horno con *manteca* y la superficie interna de un aro moldeador.
- Disponga el aro sobre la placa y arme una base de papas sobre el fondo y laterales del molde.

- Rellene con el puré de *coliflor* y almendras.
- Termine con una capa de papas.
- Cocine en el horno precalentado a 180ºC durante 10 minutos.

Salsa de cerveza y miel

- Corte la *cebolla* en emincé.
- Filetee el *ajo*.
- En una *cacerola* con *manteca* fundida saltee la *cebolla*.
- Agregue el *ajo* y la cerveza poco a poco.
- Deje reducir a la mitad de su volumen.
- Añada la miel y deje reducir a 3/4 de su volumen.
- Pase a través de un colador chino presionando con una cuchara.
- Vuelva el líquido al fuego y cocine hasta que nape la cuchara.

Presentación

- Sirva en el centro de un plato un poco de chucrut, al rededor la compota de castañas, en otro costado disponga un pastel de *coliflor* y papas, finalmente el *solomillo* fileteado.
- Salsee el borde del plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cerdo-mechado-con-falso-chucrut-y-salsa-de-cerveza-y-miel