

# 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 200°C.

## 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 *oportó*.
- 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 (150°C) 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 180°C 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>