

Solomillo de cerdo relleno, envuelto en masa philo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Claras: 2 Unidades

Solomillo de cerdo: 2 Unidades

Champignones: 250 g

Manteca: 30 g

Masa Philo: 250 g

Guarnición I

Manzana verde: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 30 g

Azucar: 1 cda.

Repollo colorado: ½ Unidad

Repollo blanco: ½ Unidad

Guarnición II

Sal: A gusto

Porotos negros: 400 g

Salsa

Lima: ½ Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Manteca: 1 cda.

Crema de leche: 200 cc

Fondo oscuro de carne: 400 cc

Vinagre de Vino Blanco: 30 cc

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Condimente el **solomillo** con sal y pimienta.

- En una sartén con aceite de oliva selle la carne por todas sus caras.
- Reserve.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte los champiñones en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca* saltee la *cebolla*.
- Salpimente.
- Agregue los champiñones y continúe la cocción durante 3 minutos.
- Reserve.
- Corte la masa philo en 4 láminas de tamaño similar al *solomillo*.
- Superponga las láminas de masa philo pincelando cada una con clara de *huevo*.
- En el centro distribuya la *duxelle* de champiñones, y el *solomillo*.
- Envuelva con la masa, pincele con clara de *huevo* y termine la cocción en el horno.

Salsa

- Reduzca el fondo a la mitad de su volumen
- Pique finamente la *cebolla*.
- Exprima la lima.
- En una sartén con *manteca* saltee la *cebolla*.
- Agregue el *vinagre*, el azúcar, el *jugo* de lima y deje evaporar.
- Agregue el fondo, la *crema* y cocine durante 5 minutos más.

Guarnición I

- Corte el *repollo* colorado y blanco en juliana.
- Corte la *manzana* en bastones finos.
- En una sartén con *manteca* saltee los repollos y la *manzana* con el azúcar.
- Condimente con sal y pimienta.

Guarnición II

- Remoje los porotos en agua durante 2 horas.
- Cocine en abundante agua salada durante 40 minutos aproximadamente o hasta que esté tiernos.
- Cuele, procese y forme quenelles con la ayuda de dos cucharas.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un aro moldeador relleno con la *guarnición* de *repollo* y *manzana*, desmolde y encima sirva una *rodaja* de *solomillo*.
- Acompañe con quenelles de porotos y la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cerdo-relleno-envuelto-en-masa-philo>