Solomillo en axiote con croquetas de plátano macho



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Solomillo: 700 g
Vinagre Blanco: 1/4 Taza
Hoja de plátano: 1 Unidad
Plátano macho maduro: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Semillas de achiote: 1 Taza
Harina: Cantidad necesaria
Orégano: 1 cdita.
Queso Chiapa: 100 g
Jugo de Naranja agria: 1/2 Taza
Ajo: 2 Dientes
Piña: 2 Rodajas
Comino: Una pizca
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Crema acida: Cantidad necesaria

Salsa de cambray

Salsa Inglesa: 1 cda.
Cebolla cambray: 5 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Salsa de soja: 1 cda.

Salsa dulce

Sal de grano: A gusto
Piña: 2 Rodajas
Pimienta: A gusto
Vinagre Blanco: 2 cdas.
Cebolla Morada: 1 Unidades

Salsa habanero

Cebolla blanca: 1 Unidad
Chile habanero: 1 Unidades
Vinagre Blanco: 2 cdas.

Varios

Jugo de Naranja agria: 2 cdas.

Naranjas caramelizadas: A gusto

Preparación de la Receta

- Abra al medio y a lo largo los plátanos con piel, acomódelos sobre una fuente refractaria, humedézcalos con hilos de aceite y sazone con sal y pimienta, cocínelos en horno precalentado a 180°C durante 45 minutos.
- Terminada la cocción y con la ayuda de una cuchara quite la pulpa sosteniendo la piel, sazónelos nuevamente con sal y pimienta
- Coloque la pulpa de los plátanos en el vaso de la procesadora, incorpore dos cucharadas de *crema* acida y procese
- Reserve a temperatura ambiente hasta que se enfríe.
- Corte la hoja de **plátano** en dos rectángulos grandes luego ásela y resérvela.
- Prepare el adobo, en el vaso de la licuadora coloque las semillas de *achiote*, el *jugo* de *naranja* agria, el diente de *ajo*, *orégano*, *comino* y *vinagre* blanco, licue a velocidad máxima
- Terminado este proceso deje reposar a temperatura ambiente hasta que la preparación espese.
- Sazone el **solomillo** con sal y pimienta
- Corte la *piña* en bastones.
- Corte el queso chiapa en cubitos.

Salsa dulce

- Corte la *piña* en cubitos.
- Pele y corte la *cebolla* morada en fina juliana.
- En un bowl coloque la *piña* junto con la *cebolla*, condimente con *vinagre* blanco, sal de grano, pimienta y *orégano*, mezcle y reserve.

Salsa habanero

- Pele y corte la *cebolla* en fina juliana.
- Corte en *brunoise* el *chile* habanero.
- En un bowl coloque la *cebolla* junto con el *chile*, sazone con *vinagre* blanco, mezcle y reserve.

Salsa de cambray

- Separe la *cebolla* de la hoja de la *cebolla* de cambray, luego corte la *cebolla* en cuartos y las hojas en sesgos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee primero la *cebolla*, cuando comiencen a dorarse incorpore las hojas, sazone con sal y pimienta, cocine unos minutos y por ultimo agregue la salsa de soja y la salsa inglesa, deje reducir y retire del fuego.

Armado

- Unte el *solomillo* con el adobo hasta cubrirlo por completo
- Reserve el adobo que sobra.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite selle a fuego máximo el *solomillo* de todos sus lados.
- Interponga en forma de cruz los rectángulos de hoja de *plátano* y en el centro acomode el *solomillo*, traspáselo a lo largo con un *palillo* de bambú y acomode a los costados los bastones de *piña*, luego envuelva con la hoja de *plátano*
- Coloque sobre una fuente refractaria, cúbrala con papel aluminio y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 50 minutos
- Terminada la cocción retire del horno, deje reposar unos minutos y corte en medallones.

- Para el armado de las croquetas de plátano

- Espolvoree la mesada con *harina*, vuelque sobre esta el puré de *plátano* macho, amase solo unos segundos, luego tome pequeñas porciones del puré y de forma de bollito, aplástelo, acomode en el centro un cubito de queso, forme nuevamente un bollito y aplástelo, proceda del mismo modo con el resto.
- En una sartén caliente con abundante aceite de maíz fría las croquetas de *plátano* hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente
- En una sartén coloque el adobo reservado y cocine a fuego medio, cuando tome temperatura incorpore el *jugo* de *naranja* agria, mezcle, cocine unos minutos y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de la salsa de cambray, acomode luego cuatro medallones de *solomillo*, salsee con el adobo caliente y termine de completar con la salsa habanera y la salsa dulce
- Acompañe con las croquetas de *plátano* fritas y báñelas con *crema* acida
- Decore con los crocantes de *naranja*.
- Acompañe el plato con una michelada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-en-axiote-con-croquetas-de-platano-macho