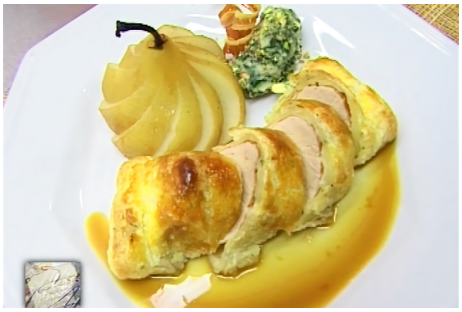
Solomillo en croute de hojaldre y hierbas, con peras rellenas, puré de espinaca y salsa de cerveza y miel



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de hojaldre con hierbas: Cantidad necesaria
Solomillo de chancho: 2 Unidades
Huevo batido: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Una pizca

Guarnición I

Azucar rubia: 2 cdas.
Sal: A gusto
Peras: 4 Unidades
Fondo oscuro de ternera: 500 cc
Azúcar Negro: 2 cdas.
Jerez: 500 cc
Manteca: 200 g
Pimienta: A gusto

Guarnición II

Sal: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Papas: 500 g
Cascara de naranja: 2 cdas.
Crema de leche: 50 cc
Espinaca: 1 Paquete
Manteca: 150 g
Pistachos pelados: 50 g
Pimienta Negra: A gusto

Relleno

Ciruelas pasas: 100 g
Azúcar Negra: 3 cdas.
Almendras: 50 g
Azucar: 3 cdas.
Sal: A gusto
Avellanas: 50 g
Orejones: 100 g
Vino Tinto: 500 cc

Pimienta: A gusto

Salsa

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Miel: 2 cdas.
Cerveza negra: 300 cc
Echalottes: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Fondo oscuro de ternera: 400 cc cc

Virutas de panceta

Manteca: Cantidad necesaria
Panceta salada: 3 Fetas

Preparación de la Receta

Solomillo

- Elimine la grasa y membrana del **solomillo**.
- Corte porciones de 250 gramos cada una.
- En una sartén con aceite de oliva selle por todos sus lados.
- Lleve a una platina, sale y ase en el horno caliente.
- Retire el *solomillo* del horno y deje escurrir sobre papel absorbente.
- Estire la masa de **hojaldre** y envuelva el *solomillo* con ella.
- Corte los extremos y séllelos.
- Pincele con *huevo* batido y realice cortes superficiales al bies.
- Termine la cocción en el horno.

Guarnición I

- Pele las peras en sentido vertical y tornee con un cuchillo de oficio.
- Retire el cabo interior y las semillas por la parte inferior con la ayuda de un noissetero hasta ahuecarla.
- En una *cacerola* ponga a reducir el jerez a la mitad a fuego suave.
- Incorpore el fondo oscuro de *ternera* y el azúcar blanca y negra
- Deje reducir a 3/4 de su volumen.
- Por último añada la *manteca*, la sal, la pimienta y las peras enteras.
- Cubra con agua y tape con un papel aluminio
- Cocine a fuego suave (80°C) hasta que las peras estén tiernas, pero firmes.
- Retire del fuego y deje enfriar en el líquido de cocción.

Relleno - Compota de frutos secos

- En una *cacerola* vierta el vino, el azúcar negra y blanca
- Deje reducir a fuego bajo hasta que se evapore el alcohol.

- Introduzca los *orejones* y las ciruelas pasas cortadas en cuartos.
- Agregue las almendras y las avellanas picadas groseramente.
- Cocine a fuego bajo, agregue agua de ser necesario.
- Rectifique la sazón con sal y pimienta hasta contrarrestar el sabor dulce.

Guarnición II - Puré combinado de papas y espinacas aromatizado con naranjas y pistachos

- Pique finamente la cáscara de *naranja*.
- En una *cacerola* agregue el puré de papas y la **espinaca** blanqueada.
- Mezcle sobre fuego suave.
- Incorpore la *manteca*, la cáscara de *naranja* y los pistachos picados.
- Condimente con sal y pimienta negra.
- Por último añada la *crema* de leche
- Rectifique la sazón.

Salsa de cerveza y miel

- En una *cacerola* saltee con aceite de oliva el *echalotte* doble cincelado.
- Incorpore *ajo* y continue salteando unos minutos.
- Fuera del fuego añada la cerveza, deje reducir casi a seco.
- Incorpore la miel y el fondo oscuro de *ternera*, deje reducir a la mitad.
- Pase por un etamine de malla fina.

Virutas de panceta

- Corte las *fetas* de *panceta* de 1 cm de ancho y envuelva un mango de cuchara de madera enmantecado.
- Apoye sobre una platina y cocine en horno bajo (100° C) hasta que se vean crocantes.

Presentación

- Filetee la pera sin llegar al cabo superior.
- Filetee el *solomillo* y acomde sobre el plato en forma de abanico, en un costado la compota y encima la pera.
- Realice una quenefa de puré y acomode en otro costado, decore con los rulos de *panceta*, espolvoree el puré con pistachos molidos.
- Salsee con la salsa de cerveza y miel.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-en-croute-de-hojaldre-y-hierbas-con-peras-rellenas-pure-de-espinaca-y-salsa-de-cerveza-y-miel