Solomillo envuelto en bondiola

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Bondiola de cerdo: 250 g
Solomillo de cerdo: 4 Unidades

Ensalada

Queso Parmesano Rallado: 2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 1 Tallo
Salvia: 2 Hojas
Mayonesa: 2 cdas.
Repollo colorado: 1/4 k
Sal: A gusto
Anchoas: 5 Filetes
Manzana verde: 1 Unidad
Crema de leche: 4 cdas.
Zanahoria: 1 Unidad

Salsa chutney

Sal: A gusto
Azúcar Negro: 1 cda.
Vinagre de manzana: 125 cc
Chile rojo: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 60 cc
Cebolla: 1 Unidad
Cilantro: 1 cda.
Duraznos en almibar: 1 Lata
Jengibre: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Corte la **bondiola** en láminas finas.
- Desgrace el **solomillo**.
- En una sartén con aceite de oliva selle el *solomillo* de ambos lados
- Condimente con pimienta a gusto
- Envuelva el *solomillo* con láminas de *bondiola*, ate con hilo de cocina.

- Precaliente el horno a 180°.
- En una placa para horno coloque los solomillos envueltos y lleve al horno hasta terminar la cocción.

Salsa chutney

- Pele y corte la *cebolla* en tiras finas.
- Abra la lata de duraznos y corte cuatro mitades en cubos.
- Corte el *chile*, retire la parte blanca y algunas semillas, corte en cubos.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Deshoje el *cilantro*.
- En la sartén que cocino el *solomillo* con una cucharada de aceite de oliva rehogue la *cebolla*, agregue los duraznos en *almíbar*, el azúcar negra, el *vinagre*, la sal y el *chile*
- Deje reducir.
- En un procesador coloque la preparación
- Procese, agregue aceite de oliva, el *cilantro* y el *jengibre* rallado.

Ensalada

- Pique las anchoas.
- Corte el *repollo* colorado en láminas finas.
- Pele y ralle la *zanahoria*.
- Ralle la *manzana* verde.
- Limpie el *apio* y corte en tiras finas.
- Pele y ralle la *cebolla*.
- Pique la salvia.
- Prepare un aderezo con las anchoas, la *mayonesa*, el queso parmesano, y la *crema* de leche
- Reserve.
- En un bowl coloque el *repollo*, la *zanahoría*, el *apio*, la *manzana* verde y la *cebolla*, condimente con el aderezo de *mayonesa* y agregue la salvia
- Mezcle bien.

Presentación

- En un plato coloque el *solomillo* cortado a la mitad, la ensalada y la salsa *chutney*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-envuelto-en-bondiola