

Solomillo relleno de queso de cabra y manzana con salsa de frutos rojos

Con Mariano Velázquez y AEG



Ingredientes para 2 personas

- . 1 solomillo de cerdo
- . 2 manzanas
- . 1 rulo de queso de cabra
- . 1 bote de mermelada de frutos rojos
- . Salsa de soja
- . Vinagre balsámico de Módena
- . Tomillo, Salvia o Romero
- . 1 cebolla roja
- . 1 cabeza de ajos
- . Cebollino o perejil
- . Mantequilla
- . Pan rallado

Preparación

a) Salsa de frutos rojos

Sofreír a fuego medio la cebolla roja picada fina con los ajos, también finamente picados, en aceite de oliva virgen, agregando unas hojas de tomillo y salvia. Mientras se va pochando todo ello añadimos la salsa de soja, removemos y dejamos a fuego medio hasta que reduzca a la mitad. Una vez reducida la salsa, añadimos el vinagre balsámico de Módena, removemos nuevamente y dejamos reducir de nuevo para añadir más adelante también la mermelada de

frutos rojos. Dejamos que todo reduzca y caramelice suavemente durante 5 minutos para finalmente incorporar el caldo de carne. Dejamos cocinando todo ello hasta que adquiera la consistencia de una salsa y, mientras tanto, empezamos a trabajar con el solomillo.

b) Preparar el solomillo

Pelamos la manzana, la cortamos en dados pequeños y la salteamos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, añadiendo un toque de sal y pimienta negra recién molida, hasta que se tuesten los dados ligeramente. Retiramos de la sartén y apartamos.

Partimos el solomillo entero en dos mitades. Para rellenar las dos mitades del solomillo con el queso y la manzana las abrimos como si fueran un libro, practicándoles dos cortes longitudinales. Una vez abiertos los dos trozos de solomillo, cortamos el rulo de queso de cabra en tiras no muy finas, también de forma longitudinal de forma que nos facilite el posterior relleno.

Relleno de los solomillos: Salpimentamos el interior al gusto, colocamos dos o tres tiras de queso de cabra y dos cucharadas soperas de la manzana previamente salteada. Enrollamos con cuidado de nuevo ambos solomillos y los colocamos en la bandeja para asar, cubriéndolos ligeramente con aceite de oliva virgen extra.

c) Primera cocción de los solomillos

Introducimos la bandeja con los solomillos en el horno a vapor que previamente hemos precalentado seleccionando la función $\frac{1}{4}$ de vapor (25%) a la máxima temperatura. Horneamos durante 10 minutos.

d) Cobertura de hierbas para el solomillo

Ponemos en un bol la mantequilla con el pan rallado y el cebollino y removemos con una cucharilla hasta obtener una mezcla compacta para poder cubrir el solomillo relleno. Cuando hayan pasado los 10 minutos de cocción del solomillo retiramos la bandeja y disponemos sobre ambos solomillos la mezcla de pan, mantequilla y cebollino para luego introducirlos de nuevo en el horno, esta vez seleccionando la función grill del horno a 200°C durante 5 minutos.

e) Emplatar

Emplatamos junto con la salsa de frutos rojos que hemos preparado anteriormente. Colocamos el solomillo recién salido del horno con la cobertura crujiente hacia arriba sobre un plato y decoramos con la salsa de frutos rojos a nuestro gusto. Se puede colocar el solomillo sobre una base de salsa o adornar el plato con ella cuidando de no excedernos con la cantidad. Siempre es posible poner en la mesa una salsera para que el comensal que lo desee se sirva más salsa.

Tiempos y temperaturas de cocción

Salsa de frutos rojos: los tiempos de cocción para hacer la salsa dependerán del tiempo de reducción de las distintas fases. Es preferible no pasar de fuego medio y ser paciente para dejar que los sabores se acentúen con la cocción más lenta.

Solomillos: Inicialmente 10 minutos de cocción a $\frac{1}{4}$ de vapor (25%), a la máxima temperatura y una segunda fase con el grill a 200°C durante 5 minutos para que la costra de hierbas quede bien crujiente.