

Solomillo de cerdo relleno.



Ingredientes para 4 personas:

Solomillos de cerdo: 1 Kilo
Jamón ibérico: 4 lonchas
Ciruelas pasas sin hueso: 100 gr
Cebolla: 300 gr
Aceite de oliva: 120 ml
Manzana Golden: 1
Mantequilla sin sal: 10 gr
Vino Pedro Ximénez: 250 ml
Caldo de pollo: 250 ml
Harina: 1 cucharada
Sal y pimienta

Preparación:

1. Poner dos horas antes a remojar en el vino dulce las ciruelas.
2. Pelar y cortar muy fina la manzana y poner a cocer con una cucharada de azúcar, un chorro de brandy y un trocito de mantequilla de 10 gramos
3. Pelar la cebolla y pícala bien muy fina. Poner en una olla rápida con 80 ml de aceite de oliva y una cucharada pequeña de sal. Dejar a fuego medio que se poche lentamente la cebolla. Que no coja demasiado color, simplemente que se poche.
4. Abrir los solomillos a la mitad a lo largo (un corte central y luego uno a cada lado) y salpimentar al gusto (no abusar de la sal que el jamón está algo salado). Ahora colocar el jamón por encima de forma que quede completamente cubierto el solomillo.
Añadir la manzana y las ciruelas formando una tira de lado a lado del lomo. Ahora enrollar de forma que la tira de manzana y ciruelas quede en el centro del trozo de carne enrollada. Luego atar con cordel especial para cocinar.
5. Cuando la cebolla esté lista (bien pochada) añadir la cucharada de harina y remover durante un minuto. Luego añadir el caldo de pollo y dejar a fuego medio.
6. Poner una sartén grande a fuego fuerte con 40 ml de aceite de oliva. Cuando el aceite esté bien caliente añadir los solomillos enrollados y sellar a fuego fuerte por todos lados dejando que tomen algo de color.
7. Cuando los solomillos estén dorados por todos lados añadir a la olla con la cebolla y el caldo.
8. Apartar del fuego la sartén (para evitar que nos salte el vino con el aceite) donde hemos cocinado los solomillos y añadir el Pedro Ximenez.
Poner de nuevo al fuego y dejar que se evapore el alcohol durante 1 minuto. Mientras tanto con una espátula o cuchara de madera rascar el fondo de la sartén para que suelte los jugos de la carne que se han quedado pegados.
Luego verter todo en la olla sobre el lomo.
9. Tapar la olla y poner a fuego medio alto hasta que empiece a salir vapor por la válvula, entonces bajar el fuego de forma que salga una cantidad mínima de vapor y dejar 18 minutos al fuego.
Pasado este tiempo quitar la olla del fuego y abrir cuando haya perdido la presión. Sacar la carne y dejar que se enfríe (1 hora más o menos).
Cuando esté fría la carne se le quita el hilo, se corta en rodajas de más o menos 1 centímetro y se mete la carne en la salsa.

10. Poner la olla en el fuego y dejamos reducir la salsa hasta que adquiriera una consistencia gelatinosa.
11. Luego ya se puede servir y acompañar si se quiere con unas patatas duquesas o un puré de patatas.

- ⊕ *La salsa es como la salsa al Pedro Ximénez, si se deja reducir el tiempo suficiente se caramelizará parte del vino y se pondrá sustanciosa y muy melosa. Además el jamón le aporta un carácter especial a esta salsa dándole un sabor con muchos más matices.*
- ⊕ *Si no se dispone de caldo de pollo se puede disolver media pastilla de caldo concentrado en un cuarto de litro de agua caliente.*
- ⊕ *Si no se dispone de vino Pedro Ximénez se puede usar un vino muy dulce (pero de calidad).*