

Solomillo de cerdo al whisky

- 1 Solomillo de cerdo
- 1/2 vaso de whisky
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- Sal

- Pimienta
- Aceite de oliva
-
-

¿Cómo se prepara Solomillo de cerdo al whisky?

Sellar y dorar la carne del solomillo en una sartén con un poco de aceite. Retirarlo del fuego y salpimentarlo.

Mientras se va haciendo el solomillo, picamos la cebolla y la zanahoria y las doramos en el aceite de sellar la carne una vez sacado el solomillo de la sartén, sazonomos un poco. Una vez pochadas las verduras y doradas un poquito, añade de nuevo el solomillo y echa el whisky. Déjalo evaporar un poco, tapa la sartén y déjalo cocer a fuego bajo unos 30 minutos.

Retira de nuevo el solomillo de la salsa y pasa esta por el pasa puré o por la batidora. Corta el solomillo en rodajitas gorditas y sírvelos en los platos individuales manchados con un poco de la salsa y un toque de verde con unas hojas de lechuga, escarola o la verdura que te guste.

Echa el resto de la salsa en una salsera y así si alguien quiere más puede echarse al gusto.

Solomillo de cerdo con manzana y queso de cabra

Un solomillo de cerdo

- Dos manzanas grandes (si te gusta el contraste dulce/ácido, que sean Granny Smith)
- Un rulo de queso de cabra
- Semillas de [sésamo](#)
-

- Para caramelizar las manzanas:
 - 2 cucharadas de azúcar
 - Una nuez de [mantequilla](#)
 - Unas gotas de limón

¿Cómo se prepara Solomillo de cerdo con manzana y queso de cabra?

Caramelizamos las manzanas:

Lavamos, pelamos las manzanas, y las cortamos en trocitos (hay que quitar la parte del corazón). Ponemos en una cazuela el azúcar, el limón, la mantequilla y los trocitos de manzana y lo ponemos a fuego lento hasta que las manzanas estén tiernas (si ves que necesita un poco de agua no dudes echarla) y cuando se haya formado una especie de caramelo y las manzanas estén tiernas, tríturalo todo con ayuda de un tenedor y ve poniendo cucharadas de "compota" de manzana en una fuente de horno, aplasta un poco los montones para formar unos círculos de manzana (necesitarás tantos círculos como medallones de solomillo tengas). Reserva.

Mientras se hacen las manzanas, cortamos el solomillo en medallones de más o menos un dedo de grosor, y lo sellamos en una plancha con calor muy alto, vuelta y vuelta.

Ponemos en la bandeja del horno, sobre cada círculo de manzana, un medallón de solomillo, salpimentamos y lo meteremos en el horno a 180° unos 8 minutos. Sacamos, ponemos una rodaja de queso de cabra sobre cada solomillo, espolvoreamos con semillas de sésamo y le damos un pequeño golpe de calor de 2 minutos.

Listo, un plato para quedar como un chef de alta cocina.

Carpaccio de solomillo de cerdo

- 600 gr de solomillo de cerdo
- 2 limones
- Aceite de oliva virgen extra

- Sal
- Pimienta negra
- Perejil fresco

¿Cómo se prepara Carpaccio de solomillo de cerdo?

Congelamos de un día para otro el solomillo de cerdo. Lo cortamos a rodajas lo más finamente posible con un buen cuchillo y lo vamos repartiendo sobre una bandeja larga y amplia. Salpimentamos a nuestro gusto, le añadimos un chorreón de aceite a todos los solomillos y para finalizar le echamos el jugo de un limón por encima.

Para decorar vamos rodeando la bandeja con los solomillos colocándolos con gracia y entre solomillo y solomillo le añadimos un gajo de limón y un ramillete de perejil fino y bonito.

Para acabar, centramos medio limón y un ramillete hermoso de perejil, y listo.

Solomillo de cerdo con foie

- 4 solomillos de cerdo ibérico
- 1 hígado de pato
- 2 [puerros](#)

- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

¿Cómo se prepara Solomillo de cerdo con foie?

Marcamos los solomillos y los cortamos en daditos pequeños.

PARA EL HÍGADO DE PATO:

Cortamos el hígado de pato, también en daditos, y los pasamos por la harina para marcarlos y así conseguimos que se doren mejor.

PARA LAS TIRAS DE PUERROS:

Cogemos el puerro, lo cortamos en tiras gruesas y lo pasamos unos segundos por agua hirviendo. Seguidamente, lo enfiamos y lo sazonamos con sal y pimienta.

, centramos medio limón y un ramillete hermoso de perejil, y listo.

Solomillo de cerdo con mostaza

- 2 solomillos de cerdo
- 1 vaso de salsa inglesa (ver n.d.a)
- Mostaza de Dijon

- 1 vaso de vino blanco
- Sal
-

¿Cómo se prepara Solomillo de cerdo con mostaza?

Cogemos los solomillos, los untamos de mostaza (un poco) y los metemos al horno a unos 180-200°.

Mientras, en un vaso, mezclaremos el vino con la salsa inglesa. Cuando los solomillos lleven 10 minutos en el horno, echamos por encima la mezcla anterior y dejamos 10 minutos más. Servir caliente

WWW.COCINA.ES