

## Solomillo de cerdo relleno

**Fuente:** Ulises Larrieu

### Ingredientes:

2 solomillos de cerdo de 400 g cada uno

20 g de hinojos confitados

20 g de puerros confitados

50 g de manteca clarificada

hojas de menta y eneldo picadas, c/n

200 cc de caldo de carne

aceite de oliva, sal, pimienta blanca e hilo de cocina, c/n

### Preparación:

Retirar de los solomillos su membrana blanca y en uno hacer en el centro un corte profundo a todo lo largo sin llegar al fondo.

Luego hacer el mismo corte, pero por el centro de cada mitad conseguida para abrirla como mariposa y dejar toda la carne plana.

En el otro solomillo, hacer dos cortes profundos a todo lo largo para que quede en el centro una lonja de carne como una columna.

A continuación, cortar también las mitades conseguidas para abrir al medio esos laterales de carne y dejar el solomillo bien plano.

Abrir el primer solomillo, salpimentarlo, untarlo con la manteca pomada y distribuirle por el centro las verduras y las hierbas.

Cubrir el solomillo relleno con el otro, tomándolo por los bordes para que la lonja central quede dispuesta sobre las verduras.

Enrollar apenas hacia adentro los bordes del solomillo relleno y cubrirlo por completo con el de arriba para obtener una sola pieza.

Salpimentar la carne y con hilo de cocina comenzar a bridarla sujetando ambas puntas de la pieza con dos lazos bien tomados.

Pasar el hilo por uno de ellos, con el puño hacer un lazo, pasarlo por debajo, enlazarlo en sí mismo, sujetar bien y repetir.

Preparación: para las verduras confitadas, saltearlas en manteca, salpimentar, en una olla cubrirlas con caldo y dejarlas a fuego suave hasta reducir el líquido. Una vez bridada la carne, sellarla y en una asadera cubrirla con más hierbas frescas, el caldo y trocitos de manteca. Hornear a fuego moderado por 25 minutos.