

# SOLOMILLO CON SETAS Y VERDURAS Y CHUTNEY DE MANGO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Descripción:**

MAGNÍFICO.....

**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Caro

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 PIEZA de SOLOMILLO DE CERDO
- 14 LONCHAS de BACON
- GUARNICIÓN: 150 GR de SETAS VARIADAS DESHIDRATADAS
- GUARNICIÓN: 1 PIEZA de PIMIENTO ROJO
- GUARNICIÓN: 1 PIEZA de BERENJENA
- SALSA: 2 PIEZAS de MANGOS MADUROS
- SALSA: 50 GRAMOS de JENGIBRE RALLADO
- SALSA: 1 CUCHARADA de AZÚCAR
- SALSA: 2 CUCHARADAS de VINAGRE
- SALSA: 1 CUCHARADA de CARDAMOMO MOLIDO
- 250 ML de VINO BLANCO
- SAL Y PIMIENTA
- AGUA
- AJO GRANULADO
- 2 UNIDADES de CEBOLLAS MEDIANAS

## Preparación:

### Paso 1

**SOLOMILLO:** LIMPIAMOS LA CARNE DE GRASA Y LA ESPOLVOREAMOS BIEN CON SAL, PIMIENTA Y AJO GRANULADO Y MARCAMOS EN UNA SARTÉN PARA SELLARLA Y RETIRAMOS. (CONSERVAMOS LA SARTÉN CON LOS RESTOS DE LA CARNE PARA LA GUARNICIÓN DE SETAS. ENVOLVEMOS CON CUIDADO LOS SOLOMILLOS EN 2 Y ENVOLVEMOS EN BACON Y RESERVAR. (FIJAR EL EXTREMO CON PALILLOS DE DIENTES) CORTAMOS LAS CEBOLLAS EN JULIANA Y LA SALPIMENTAMOS Y LA EXTENDEMOS POR LA BANDEJA DEL HORNO CON UN POCO DE ACEITE. PONEMOS LOS SOLOMILLOS SOBRE LA CEBOLLA Y HORNEAMOS A 210°C., UNOS 15 MINUTOS. AÑADIMOS ENTONCES 175 ML. DE VINO Y 1 VASO DE AGUA DE LA COCCIÓN DE LAS SETAS Y DEJAMOS COCER OTROS 20 MINUTOS, DÁNDOLE LA VUELATA A LOS SOLOMILLOS 1 PAR DE VECES.

### **Paso 2**

CON ANTELACIÓN COCER LAS SETAS PARA HIDRATARLAS Y CONSERVAR EL AGUA DE LA COCCIÓN Y ESCURRIRLAS MUY BIEN. CORTAMOS EL PIMIENTO EN JULIANA Y LA BERENJENA EN BASTONES. EN LA SARTÉA DE LOS RESTOS DE LA CARNE PONEMOS LOS PIMIENTOS Y LOS REHOGAMOS, AÑADIMOS LAS SETAS Y 5 MINUTOS DESPUES LAS BERENJENAS, EN DIEZ MINUTOS AÑADIMO 75 ML DE VINO BLANCO Y MEDIO VASO DE AGUA DE LA COCCIÓN DE SETAS, SAL Y AJO GRANULADO Y COCEMOS LAS VERDURITAS Y RETIRAMOS

### **Paso 3**

CHUTNEY: PELAMOS LOS MANGOS Y LOS CORTAMOS EN DADITOS Y EN UNA SARTÉN PONEMOS TODOS LOS INGREDIENTES Y LO REHOGAMOS SIN DEJAR DE MOVER. (SI ES NECESARIO AÑADIR UN POCO DE AGUA). CUANDO ESTÉ LISTO LO TRITURAMOS Y RECTIFICAMOS DE SAL.

### **Paso 4**

SACAMOS LOS SOLOMILLOS Y AÑADIMOS LAS SETAS CON LA CEBOLLA DEL FONDO DE LA CARNE Y LO MEZCLAMOS BIEN Y VULVEMOS A PONER LOS SOLOMILLOS 5 MINUTOS MÁS.