

SOLOMILLO CON SETAS Y VERDURAS Y CHUTNEY DE MANGO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** La Carreta



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.