



SOLOMILLOS



SOLOMILLO DE CERDO CON COULIS DE HIGOS

INGREDIENTES (4 personas)

- 1 kg solomillo de cerdo
- 4 higos secos cortados 3n 4 ó 6 trozos
- 2 cucharadas de oporto
- 100 gr de mantequilla
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de escalonias finamente picadas
- Sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Cubrir con el oporto los higos troceados y dejar durante 45 minutos. Después poner los higos, el oporto, una pizca de sal, 15 g de mantequilla y 2 cucharadas de agua en una sartén, tapar y cocer a fuego lento unos 20 minutos hasta que los higos estén blandos y hayan absorbido la mayor parte del líquido. Reducir los higos a puré junto con 30 g de mantequilla y reservar. Salpimentar ligeramente cada medallón (cortar el solomillo en medallones de 2,5 cm). Derretir 40 g de mantequilla en una sartén a fuego medio. Cuando la mantequilla esté caliente, agregar los medallones y saltear 5 minutos por cada lado. Retirar la carne y mantener el calor en una fuente cubierta con una lámina de papel de aluminio. Poner en la sartén vinagre y las escalonias y 15 g de mantequilla raspando el fondo para incorporar todas las partículas. Añadir los jugos que desprendió la carne. Reducir la salsa a fuego medio durante 1 minuto. Apagar el fuego y agregar el puré de higos batiéndolo. Sazonar con sal y pimienta. Triturar la salsa y calentarla durante 1 minuto.

Para servir, verter la salsa en el centro de los platos calientes y colocar encima los medallones.

SOLOMILLO CON HONGOS

INGREDIENTES (4 personas)

- 2 kg solomillo
- 1 kg de hongos
- 3 dientes de ajo
- 100 gr de tocineta
- 8 ciruelas pasas
- 4 orejones de melocotón
- 8 orejones de albaricoque
- 50 gr uvas pasas
- 8 hijos secos
- ¼ l de vino tinto
- Aceite, sal, pimienta negra y perejil picado

PREPARACIÓN:

Pica la tocineta en cuadraditos y freírlos brevemente en una cazuela sin aceite. Añade las ciruelas, los orejones, las pasas y los higos. Rehoga todo y vierte el vino. Cocina a fuego suave durante 15 minutos.

Salpimenta el solomillo, colócalo en una bandeja de horno y riégalo con aceite. Poner a 220°C durante 15-20 minutos. Filetea tres dientes de ajo y dóralos en una sartén con un poco de aceite. Añade los hongos limpios y fileteados. Cocínalos a fuego lento durante 10 minutos.

En el momento de servir, corta el solomillo en rodajas y acompáñalo de los hongos y los frutos secos. Espolvorea con perejil picado.

TRENZAS DE SOLOMILLO CON QUESO Y PISTACHOS

INGREDIENTES (4 personas)

- 2 solomillos de cerdo
- 4 lonchas de queso Gran Capitán
- 3 peras
- ½ rama de canela
- 50 gr de pistachos pelados
- Un poco de agua
- Aceite virgen extra
- Sal, pimienta y perejil

PREPARACIÓN:

Pela las peras, trocéalas. Colócalas en una cazuela, agrega la rama de canela y un poco de agua. Cuécelas durante 10-15 minutos.

Corta cada solomillo en dos, de forma que salgan 4 filetes largos y estrechos. Con un cuchillo, divide cada filete en 3 tiras, dejándolo unido por la parte más gruesa. Haz una trenza con cada trozo. Salpimiéntalas y fríelas en una sartén con aceite.

Coloca las trenzas en la placa de horno, cubre cada una con una loncha de queso. Pica los pistachos y espolvorea el queso. Gratina en el horno hasta que se funda el queso y se tuesten los pistachos. Sirve en una fuente amplia, las trenzas de solomillo, al lado coloca las peras cocidas y riégalas con un chorro de aceite. Decora con una rama de perejil.

TRENZAS DE SOLOMILLO CON MANZANAS Y FOIE

INGREDIENTES (4 personas)

- 2 solomillos de cerdo
- 2 manzanas reineta
- 50 gr de jamón serrano
- Pan rallado
- Aceite virgen extra
- Sal y perejil
- ½ l de caldo de carne
- ½ l de nata líquida
- 100 gr de paté de foie

PREPARACIÓN:

Para la salsa, pon en un cazo el caldo, la nata y el paté. Deja que reduzca durante 15-20 minutos.

Limpia las manzanas, retírales el corazón y córtalas en tres rodajas. Colócalas en una bandeja de horno, rocía con aceite y salpícalas con el jamón picado en taquitos. Introduce en el horno a 200° c, durante 10 minutos.

Corta cada solomillo en dos a lo ancho y a lo largo, después corta tres tiras de cada trozo, dejándolas enganchadas sin llegar a cortarlas del todo, forma una trenza, sazónalas, pásalas por pan rallado y fríelas minuto y medio por cada lado.

Salsea el fondo de la bandeja y coloca encima las trenzas y las rodajas de manzana.

SOLOMILLO DE CERDO

AGRIDULCE

INGREDIENTES (4 personas)

- 2 solomillos de cerdo
- 6 lonchas de beicon
- 2 cebollas
- Ciruelas pasas sin hueso
- 4 rodajas de piña con su caldo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 pastilla de caldo de carne
- Aceite, sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Envolver los solomillos con el beicon. Poner en la olla un chorro de aceite de oliva y rehogar las cebollas que tendremos picadas finamente. Una vez que las cebollas tomen color añadir los solomillos y dejar que se rehoguen bien, incorporar las ciruelas pasas, que si están muy secas habremos puesto a remojo en un poco de agua templada.

Añadimos el vino y un poco de zumo de piña y la pastilla de caldo, tapamos la olla, dejamos cocer unos 10 o 15 minutos dependiendo del tamaño de los solomillos. Mientras colocamos en una fuente de horno las rodajas de piña y cuando saquemos los solomillos los pondremos en la fuente con las ciruelas y la salsa pasada, si ésta resulta muy espesa añadimos el resto de zumo de piña. Para que las rodajas de piña cojan más color podemos ponerla encima un poquito de azúcar morena.

Gratinamos un rato hasta que coja color la carne y la piña quede un tanto caramelizada. Podemos acompañar este plato con una ensalada verde.

SOLOMILLO AL PLÁTANO CANARIO

INGREDIENTES (4 personas)

- 1 kg de solomillo
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 3 tomates
- 4 plátanos canarios
- Manteca de cerdo
- Vino tinto
- Jugo de carne de hígado
- 25 gr de mantequilla
- Pimienta negra
- 2 hojas de laurel
- Media cucharada de tomillo

PREPARACIÓN:

Limpiamos toda la grasa del solomillo y lo salpimentamos. En la bandeja del horno untamos la manteca de cerdo y la doramos ligeramente. Aparte troceamos la cebolla, tomates, zanahoria y dos plátanos pelados, todo este conjunto lo añadimos a la fuente del horno y lo dejamos hornear durante 35 minutos, añadiendo vino poco a poco. Pinchamos el solomillo con una aguja de cocina, estará lista la pieza cuando el líquido sea transparente, una vez comprobado la pieza la dejaremos aparte en una fuente. Sacaremos la bandeja del horno y recogeremos todo el jugo de la carne y lo pondremos a hervir durante unos minutos. Se pasa todo por el colador o chino y añadimos los plátanos sobrantes, pelados y cortados en rodajas finas, le añadimos mantequilla y lo batimos bien, hasta que la mantequilla se deshaga del todo. Lo salpimentamos y añadimos esta salsa al solomillo. Este plato lo podemos acompañar con verduras guisadas o arroz blanco

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE QUESO DE TETILLA

INGREDIENTES (4 personas)

- 50 ml de crema de leche
- Sal, pimienta, aceite y leche
- 250 gr de harina
- 15 gr de mantequilla
- Verduras de temporada
- 200 ml de jugo de carne
- 900 gr de solomillo de ternera
- 175 gr de queso de tetilla

PREPARACIÓN:

Salsa de queso de tetilla

En baño María fundimos el queso con la crema de leche, hacemos una bechamel con la mantequilla, la harina y la leche, se la añadimos y reservamos.

Verduras de temporada

Ponemos en abundante agua hirviendo las verduras una a una y las refrescamos en agua fría para que no pierdan color.

Ponemos al fuego una fuente de horno con un poco de aceite, salpimentamos la carne y la doramos por ambos lados; después la pasamos al horno precalentado a 200 grados durante 5 minutos (debe quedar roja en el centro). Retiramos del horno la carne y escurrimos el exceso de aceite, ponemos la fuente al fuego y vertemos el jugo de carne y dejamos reducir. Salteamos las verduras en aceite y montamos el plato poniendo el trozo de solomillo cubierto con su jugo, al lado un hilo grueso de salsa de tetilla y las verduras salteadas.

SOLOMILLO DE CERDO AL HOJALDRE

INGREDIENTES (4 personas)

- 2 solomillos de cerdo
- 12 lonchas de panceta ahumada no demasiado finas
- 1 placa de hojaldre congelado ya estirado
- 1 sobre de una salsa a la pimienta preparada

PREPARACIÓN:

Se salan los solomillos y se colocan juntos, se envuelven en las 12 lonchas de panceta y se envuelven en el hojaldre.

El paquete se pincha un poco con un tenedor y se pinta con huevo batido para que quede con buen color. Después se coloca en una bandeja a la que se ha untado el fondo con un poco de mantequilla o aceite

Con el horno precalentado a 220 grados y en la función "turbo" lo introducimos 35 minutos en la parte central del mismo.

Se sirve en rodajas y se les añade un poco de la salsa a la pimienta.

SOLOMILLO DE CERDO AL SÉSAMO CON SALSA DE ALBARICOQUES SECOS

INGREDIENTES (4 personas)

- 2 solomillos de cerdo
- 30 gr de semillas de sésamo
- 30 gr de harina
- 200 gr de albaricoques
- 1 dl de aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN:

Salpimentamos los solomillos y los embadurnamos con el sésamo mezclado con un poco de harina hasta formar una costra en el exterior de los solomillos. Doramos en una sartén con aceite caliente y los colocamos en una bandeja de horno.. Introducimos la carne al horno a 180°C durante 10 minutos aproximadamente. Cuando estén cocinados los solomillos, los sacamos del horno y los reservamos en lugar templado.

Para la salsa de albaricoque: Poner a remojo la noche anterior los orejones de albaricoque. Añadimos el caldo de carne a la placa con los jugos del solomillo en caliente, raspamos con un cucharón de madera y todos los jugos recuperados los vertemos en una cazuela pequeña con los albaricoques rehidratados.

Cocinamos todo junto unos 5 minutos. Batimos la salsa y ponemos a punto de sal. Cortamos los solomillos asados y acompañamos de la salsa de albaricoques y como guarnición unas ciruelas pasas.

SOLOMILLO DE CERDO CON GROSELLAS

INGREDIENTES (4 personas)

- 800 gr de solomillo de cerdo
- 200 gr de grosellas
- Sal, pimienta, hierbas aromáticas (orégano, perejil, tomillo, etc)
- 1 taza de caldo de carne
- 30 gr de azúcar
- 75 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- Un corro de jerez o brandy

PREPARACIÓN:

Pelar los ajos en un mortero, añadir las hierbas picadas y el pimentón. Añadir el aceite de oliva y remover hasta ligar los ingredientes. Pincelar con este aceite el solomillo y dejar macerar, tapado y en lugar fresco, durante 24 horas.

Poner el azúcar en un cazo y caramelizar. Pasar las frutas por un tamiz, reducir hasta conseguir un puré fino y añadir al caramelo. Regar con el licor y dejar cocer unos minutos agregando el jugo de macerar la carne y una pizca de sal. Mantener la salsa templada. Cortar la carne en medallones de un dedo de grosor. Templar una sartén con unas gotas de aceite. Cuando esté bien caliente, pasar la carne dorándola por ambas caras. Salsear con las grosellas el fondo de cada plato y poner encima dos medallones de cerdo por persona. Decorar con una rama de romero o tomillo.

SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE NARANJA

INGREDIENTES (4 personas)

- Solomillo de cerdo grande
- ½ vaso de jerez dulce
- 12 ciruelas pasas
- 4 naranjas
- 1 cucharada de mermelada de frambuesa
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva, sal, pimienta

PREPARACIÓN:

Salpimentar la carne y dorarla en aceite. Verter el jerez y cocer 2 minutos. Agregar las ciruelas, el zumo de 3 naranjas, un cubito de fondo de carne, la mermelada, el zumo de limón. Cocer a fuego suave, hasta que la carne este tierna. Retirar el solomillo y cocer la salsa durante 10 minutos mas para que espese ligeramente. Rectificar de sal. Pelar la naranja restante quitando toda la parte blanca y separar los gajos.

Servir la carne cortada en filetes, con los gajos y las ciruelas y cubierta con la salsa muy caliente.

CONSEJOS: La carne del solomillo debe freírse en muy poco aceite y a fuego fuerte para que se forme una costra dorada. Esta costra evitara que salga el jugo de la carne, quedando el interior jugoso y rosado Después continuar la cocción a fuego mas bajo.

RUEDAS DE SOLOMILLO DE CERDO CON QUESO Y HOJALDRE

INGREDIENTES (4 personas)

- 2 Solomillo de cerdo
- 1 paquete de queso en lonchas
- Masa de hojaldre (la congelada)
- 1 huevo
- 2 cucharadas de harina
- 2 tazas de leche
- Pimienta, nuez moscada y sal

PREPARACIÓN:

Cortar el solomillo en rodajas como de un dedo de grosor, salpimentar y freír en un poco de aceite, apartar del fuego ,escurrirlos bien y reservar. En una mesa enharinada estirar un poco la masa ya descongelada, y cortar con ayuda de un vaso redondeles del tamaño un poco más grande que los trozos de carne. Poner un trozo de queso en cada redondel, y encima la carne, poner otro trozo de queso y tapar con otro trozo de masa, cerrar bien los bordes como si fuese una empanada, pintar con el huevo y poner al horno previamente caliente durante 30 minutos, retirar y servir acompañado de la salsa

SALSA: derretir 1 cucharada de mantequilla en una sartén, echar 2 cucharadas de harina y revolver bien, agregar la leche sin dejar de revolver. Echar la sal, la pimienta y la nuez moscada a gusto de cada uno. Debe quedar cremosa, ligera como la consistencia de una salsa de tomate, se sirve con un poco de salsa por encima.

SOLOMILLO DE CERDO CON UVAS

INGREDIENTES (4 personas)

- 2 Solomillo de cerdo
- 300 gr de uvas
- 8 ajos frescos
- 8 espárragos verdes
- 1 vaso de caldo
- ½ vaso de vino de jerez
- Harina de maíz refinada
- Agua
- Aceite virgen extra, sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Pon aceite en una cazuela, salpimenta los solomillos y fríelos hasta que queden dorados por fuera y crudos por dentro. Retíralos y reservalos.

Limpia los ajos frescos y los espárragos, incorpóralos y rehoga brevemente. Vierte el caldo y el vino, dale un hervor y añade los granos de uva. Cocina durante 10-15 minutos. Corta los solomillos en filetes gruesos e introdúcelos en la salsa.

Diluye la harina de maíz refinada en un poco de agua fría y viértelo sobre la salsa, sin dejar de mover la cazuela. Sirve en una fuente amplia.

BROCHETAS DE SOLOMILLO MARINADO

INGREDIENTES (4 personas)

- 250 gr de solomillo de cerdo
- 400 gr de solomillo de ternera
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 zanahoria
- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- Sal
- 2 cucharadas de pimentón (dulce o picante)

PREPARACIÓN:

Troceamos los solomillos en cubos, los insertamos en una brocheta y los salpimentamos. Picamos finamente el ajo, la cebolla, el pimiento verde y la zanahoria, lo mezclamos con el aceite de oliva de manera que quede todo junto y con ello cubramos la carne. Dejamos esta marinada por espacio de 2 horas. Sacamos la carne de la marinada transcurridas las 2 horas y la cocinamos a la plancha. La verdura de la marinada la escurrimos del aceite y la pochamos ligeramente en una sartén, la ligamos con una cucharada de harina y un vaso de agua. Trituramos esta salsa con una batidora, la ponemos a punto de sal y de picante y acompañamos las brochetas con ella. Si no se tiene plancha se puede cocinar en el horno precalentado a 150 C° durante 10 minutos.

SOLOMILLO CON SALSA DE RÁBANOS

INGREDIENTES (4 personas)

- 1 solomillo entero de 1200 gr aproximadamente
- 100 ml de brandy
- 50 ml de vinagre blanco
- 2 limones
- 50 gr de mostaza dulce
- 100 gr rábanos
- Sal y pimienta recién molida

PREPARACIÓN:

Atar el solomillo con un hilo de cocina y sazonar. En una sartén grande con aceite freír el solomillo durante unos minutos, dando la vuelta, hasta que forme costra por todos los lados, evitando así que suelte los jugos. Reservar la grasa de la sartén.

Poner el solomillo en una bandeja y asar en el horno a 180°C, durante 25 minutos aproximadamente, dependiendo del peso del solomillo. Recoger el jugo de cocción y pasar a la sartén donde se ha reservado. Poner al fuego y verter el brandy, reducir un poco, colar y reservar en caliente en una salsera.

Pelar y rallar los rábanos, Exprimir los limones, mezclar cuatro cucharadas del rábano, puede ser picante, el zumo de limón, el vinagre, la mostaza, la sal y la pimienta. Ligar completamente y servir en otra salsera. Servir el solomillo cortado junto con las dos salsas.

SOLOMILLO STROGONOFF

INGREDIENTES (4 personas)

- 1 kg e solomillo de ternera o buey
- 100 gr de mantequilla
- 2 cebollas pequeñas
- 200 gr de champiñones
- 200 cc de nata
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijón
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Cortar el solomillo en pequeños cubos. Calentar 50 gr. de mantequilla en una cacerola y cocer las cebollas finamente cortadas durante 5 minutos, hasta que amarillean un poco. Añadir los champiñones, en láminas, y cocer durante 3 minutos. Sacar la cebolla y champiñones de la cacerola. Añadir el resto de la mantequilla a la misma. Subir el fuego. Introducir la carne y saltearla durante 4 minutos a fuego vivo removiendo constantemente.

Introducir las cebollas y champiñones. Salpimentar. Mezclar bien y cocer durante 2 minutos a fuego suave.

En un bol mezclar la nata y la mostaza. Verter esta mezcla, poco a poco en la cacerola. Cuando la mezcla esté homogénea aumentar el fuego y cocer durante 1 minuto, teniendo cuidado que no hierva. Servir inmediatamente.

Se aconseja acompañar este plato de arroz blanco.



BROCHETA DE SOLOMILLO CON CREMA DE ALBARICOQUE Y CIRUELAS

INGREDIENTES (4 personas)

- 600 gr de solomillo
- 250 gr de berenjena en dados
- 200 gr de cebolla cortada de dados
- 100 gr de pimiento Morrón rojo o verde, cortado en dados
- 2 cucharaditas de aceite
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

PARA LA CREMA: 200 gr de orejones y ciruelas secas (mitad y mitad). Introducimos en las brochetas las verduras y el solomillo cortado en cuadrados, de forma alterna.

Mezclamos el aceite con sal y pimienta y con una brochita de cocina barnizamos las brochetas. Cocinamos a la parrilla o a la plancha de 15 a 20 minutos, dándoles vuelta constantemente. Ponemos a remojo durante la noche los orejones y las ciruelas pasas. Al día siguiente, lo batimos todo junto con el agua de remojo.

Podemos acompañarlo con rodajas de plátano.

Es una crema ideal para utilizarla durante el invierno cuando escasean las frutas frescas.

SOLOMILLOS CABREADOS

INGREDIENTES (4 personas)

- 1 kg de solomillo de cerdo ibérico
- 4 cebollas
- 1 cabeza de ajo
- Vino de pitarra u otro que esté bueno
- Caldo de carne en pastilla
- Aceite de oliva y sal

PREPARACIÓN:

Cubrir el fondo de una cazuela con el aceite de oliva. En frío vamos colocando sobre el aceite los ingredientes: las cebollas partidas en tiras, los ajos en láminas, y los solomillos en filetitos. Ponemos todo al fuego, al principio fuerte y después lento, tapamos y dejamos que suelten el jugo todos los ingredientes (cabreamos a los solomillos), dar vueltas al guiso mientras se va haciendo. Salar y añadir la pastilla de caldo desmenuzada. Dejar que se vaya consumiendo el jugo y añadir el vino. Regar con vino (2 vasos) y llevar a fuego fuerte. Seguir manteniendo en el fuego hasta que se vaya evaporando, tiene que quedar una salsa muy ligada. Si dejamos reposar unas horas el guiso antes de servir, sabe mejor. Volver a calentar. .

SOLOMILLO AL QUESO

INGREDIENTES (4 personas)

- 500 gr de filetes de solomillo de ternera
- 150 gr de queso gorgonzola
- 80 gr de harina
- 1 cebolla mediana picada finamente
- 1 ramita de perejil, sal y pimienta al gusto
- 1 vaso de leche
- 1 copa de vino blanco seco
- 4 cucharadas de aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Se sofríe la cebolla con el aceite en una sartén. A continuación se añaden los filetes salpimentados y enharinados, se doran ligeramente por ambos lados, se bañan con el vino blanco y se dejan que cuezan durante 10 minutos. Se lava y pica el perejil finamente y se corta el queso en trozos. Se retira la carne de la sartén y se pone en una fuente para hornear. Se añade el queso y el perejil picado a la sartén y se deja que el queso se funda a fuego moderado sin dejar de remover, añadiendo un poco de leche. Pasados unos minutos, se vierte la salsa de queso sobre los solomillos y se meten al horno a 180 grados durante 15 min. Se dejan reposar y se sirven con una rica guarnición, por ejemplo de patatas asadas.

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE NARANJA

INGREDIENTES (4 personas)

- 1200 gr de solomillo de ternera
- 250 ml de zumo de naranja
- 100 ml de jerez dulce
- 12 ciruelas pasas
- 1 vaso de caldo de carne
- 1 cucharada de mermelada o jalea de grosella
- 1 cucharada de mostaza
- 1 naranja pelada y cortada en gajos
- La piel de la naranja cortada en juliana fina
- Aceite, sal y pimienta negra

PREPARACIÓN:

Sazonar la carne con sal y pimienta negra. Freírla a fuego fuerte con un poco de aceite. Cuando esté muy dorada por ambas partes añadir el jerez y flamearla. Añadir el zumo de naranja, el caldo, la mostaza, la jalea, la naranja cortada en gajos y las ciruelas pasas. Cocerlo a fuego suave durante 15 minutos. Blanquear la piel de naranja en agua hirviendo, escurrirla y añadirla a la salsa.

Servir la carne cortada en rodajas y cubierta con la salsa.

Nota: Si la salsa quedara muy clara, reducirla haciéndola hervir a fuego fuerte hasta que tenga la consistencia deseada.

SOLOMILLO CON FOIE Y SALSAS DE OPORTO

INGREDIENTES (4 personas)

- 4 porciones de solomillo de ternera
- 200 gr de foie de pato
- 4 rebanadas de pan
- 100 gr de mantequilla
- Medio vaso de vino de oporto
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Cortamos las rebanadas de pan del mismo tamaño que los solomillos y doramos por ambos lados con un poco de mantequilla y reservamos al calor.

Cortamos cuatro filetes pequeños de foie, algo menores que los solomillos. En una sartén, salteamos con mantequilla los solomillos, dejándolos un minuto por ambos lados, salpimentamos y colocamos sobre las rebanadas de pan. Reservamos al calor. En la misma sartén, muy caliente, salteamos rápidamente (15 segundos por cada lado) los filetes de foie, salpimentamos y los colocamos encima de los solomillos.

Vertemos el vino de Oporto en la sartén, desglasamos el jugo de los solomillos y dejamos reducir la salsa unos minutos hasta que se caramelicé.

Salseamos con esta salsa los solomillos montados sobre la rebanada de pan y el foie encima.

SOLOMILLO DE CERDO CON FRUTAS

INGREDIENTES (4 personas)

- 2 solomillos de cerdo
- 300 gr de frutas (piña, pera, etc)
- 2 plátanos
- 2 dientes de ajo
- 2 placas de lasaña cocidas
- 50 gr de mantequilla
- Pan rallado, sal, pimienta y perejil
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

En primer lugar, limpiar bien el solomillo de grasas y telillas. Filetear y salpimentar. Pasar los filetes por pan rallado y freírlos en una sartén con un chorrito de aceite y 2 dientes de ajo enteros. Reservar.

En una cazuela con mantequilla, rehogar los plátanos pelados y troceados. Añadir la piña y la pera troceadas. Dejar hacer unos minutos.

Servir las tajadas de solomillo con las frutas y acompañadas por las placas de lasaña cocidas, partidas por la mitad y fritas con una ramita de perejil.

SOLOMILLO DE BUEY A LA MOSTAZA

INGREDIENTES (4 personas)

- 4 filetes de solomillo de buey
- 40 gr de margarina
- Sal
- 1 ramita de romero
- 1 cucharada de salsa worcester
- ½ copa de coñac

PREPARACIÓN:

Derretir en una sartén 20 gr. de margarina con el romero hasta que tome color, agregar la carne y dejarla dorar por ambos lados a fuego vivo. El tiempo de cocción depende del gusto de cada uno. Cortar la carne más bien gruesa, es más sabrosa y adorna más el plato. Agregar la margarina restante, la mostaza y la salsa worcester. Por último mezclar la salsa con un tenedor, salarla , rociarla con un poco de coñac y servirla enseguida bien cubierta con su salsa.

Adornar el plato con unos trozos de tomate en gajos y un poco de perifollo. Acompañar con unas patatas al horno aliñadas con un poco de sal y mantequilla(mejor si la patata es nueva).

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE MOSTAZA

INGREDIENTES (4 personas)

- 800 gr de solomillo de ternera
- 8 lonchas finas de bacon
- 2 cebollas
- 4 cucharadas de mostaza
- 200 ml de nata líquida
- 1 cubito de caldo de carne concentrado
- 1 copa de coñac
- Aceite y sal

PREPARACIÓN:

Sazonar la carne con sal, untar de mostaza y envolverla con las lonchas de bacon. Pelar las cebollas y cortarlas en rodajas.

Poner un poco de aceite en una bandeja para horno, colocar la carne en el centro y a su alrededor la cebolla. Rociarlo con el brandy y cocerlo al horno fuerte durante 50 minutos. Disolver el cubito de caldo en un vaso de agua caliente. Retirar la carne y las cebollas de la fuente, verter el caldo y raspar el fondo (desglasear) de la bandeja para aprovechar el jugo del asado. Pasar por la batidora, el caldo, la cebolla y la nata hasta obtener una salsa cremosa y fina. Rectificar de sal.

Servir la carne cortada en lonchas, cubierta de salsa muy caliente.

SOLOMILLO BROCH

INGREDIENTES (4 personas)

- 1 solomillo (1200 gr aproximadamente)
- Sal, pimienta negra molida, hierbas aromáticas secas y picadas.
- Aceite de oliva virgen
- 1 cabeza de ajo picada
- Pan rallado
- Salsa bearnesa

PARA LA GUARNICIÓN:

- 1 kg de papas
- 100 gr de manteca de cerdo
- 1 limón exprimido
- 1 cucharada sopera de perejil, sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Limpiar el solomillo, sazonar y dorar en una sartén o placa de horno. Cuando esté dorado, rebozar la carne con una mezcla de hierbas aromáticas, ajo picado con un poco de aceite y pan rallado. Terminarlo de hacer en el horno con cuidado de que la carne quede rosada.

GUARNICIÓN: Pelar las papas, cortarlas por la mitad y dorar en una sartén con un poco de manteca. Una vez doradas, rociar con zumo de limón y terminar de hacer en el horno. Cuando se acaben de hacer, espolvorear con perejil picado.

Servir la carne fileteada junto con las papas y un poco de salsa bearnesa.

SOLOMILLOS A LA PIZZAIOLA

INGREDIENTES (4 personas)

- 4 filetes de solomillo de cerdo de 200gr cada uno
- 1 lata mediana de tomates triturados
- 1 diente de ajo cortado en cuartos
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen
- Orégano, pimienta negra molida y sal

PREPARACIÓN:

Pon el aceite en una sartén sobre llama viva y cuando esté bien caliente dora muy brevemente los solomillos salpimentados previamente por ambos lados, luego retíralos y consérvalos al calor entre 2 platos calientes.

Echa el ajo en el aceite y cuando esté dorado retíralo y descártalo. En el mismo aceite fríe el tomate durante 3 minutos a fuego vivo y mezclando continuamente. Pon los solomillos en el tomate junto con el jugo que han dejado en el plato. Espolvoréalos con un poco de orégano, tapa la sartén y retírala del fuego. Déjalos así durante 3 ó 4 minutos y luego sírvelos.

SOLOMILLOS AL WHISKY

INGREDIENTES (6 personas)

- 2 solomillos de cerdo
- 2 bricks de nata líquida
- ½ vaso de whisky
- 1 cucharadita de salsa de soja
- 2 quesitos
- 1 cucharadita de perejil
- Aceite, sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Cortamos los solomillos en trozos de unos 3 cms. Los salpimentamos y los doramos en la cazuela antiadherente con 3 cucharadas de aceite. Tienen que quedar poco hechos por dentro. Añadimos el whisky y, cuando esté bien caliente, flambear y dejar reducir a fuego vivo. Quitar los trozos de solomillo de la cazuela y reservar. A la reducción de whisky, añadimos la nata, los quesitos cortados y la salsa de soja. Ligamos bien la salsa y dejamos que reduzca un poco. Probamos y rectificamos la sal. Colocamos los solomillos sobre una fuente y servimos la salsa por encima con el perejil espolvoreado, y servimos.

Podemos acompañar el plato con unas patatitas baby hervidas y rehogadas en mantequilla.

SOLOMILLO CON CREMA DE ANCHOAS

INGREDIENTES (6 personas)

- 4 trozos de solomillo de buey o ternera
- 1 lata de anchoas
- 1 cucharada de pepinillos
- ½ cucharada de alcaparras
- 120 gr de mantequilla
- Zumo de ½ limón
- 60 ml de aceite
- sal, y pimienta recién molida
- Guisantes y zanahorias al vapor como guarnición

PREPARACIÓN:

Lavar, secar y picar las anchoas. Picar los pepinillos y las alcaparras y añadir, junto con las anchoas y el zumo de limón, a la mantequilla. Batir todo muy bien y sazonar.

Poner la mantequilla ya batida sobre un trozo de plástico y envolver en forma de rulo. Refrigerar al menos 1 hora.

Hacer a la plancha los solomillos, debiendo quedar tiernos por dentro y dorados por fuera. Ponerlos en una fuente de servir y sazonar. Cortar el rulo de mantequilla en medallones y colocar uno sobre cada solomillo. Servir inmediatamente, acompañado de las verduras al vapor.

SOLOMILLO DE CERDO CON CEBOLLA CONFITADA

INGREDIENTES (6 personas)

- 2 solomillos de cerdo
- 2 cebollas
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- ½ dl de coñac
- 1 dl de nata líquida
- 2 dl de jugo de carne
- 4 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta negra

PREPARACIÓN:

Fileteamos el solomillo. Lo cocinamos en una plancha ligeramente salado hasta que alcance su punto y lo emplatamos.

Desglasamos la sartén con un poco de coñac.

A continuación añadimos la nata líquida y el jugo de carne hasta que quede cremoso. Ponemos la salsa a punto de sal.

Por otra parte, confitamos la cebolla cortada en juliana (tiras finas) con 2 cucharadas de azúcar moreno, un poco de sal, aceite y 2 cucharadas de agua (esta cebolla servirá como guarnición). Colocamos los solomillos en el plato caliente donde vayamos a servir, tapamos con la salsa cremosa y decoramos con la cebolla confitada.

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE MOSCATEL Y MANZANAS

INGREDIENTES (6 personas)

- 8 filetes de solomillo gorditos
- 8 lonchas de beicon
- 8 manzanas reineta
- ½ l de salsa de carne
- ¼ k de vino moscatel
- ¼ cebolla picada finamente
- 50 gr de mantequilla
- Aceite, sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Cortar el solomillo en filetes gordos. salpimentar y envolver los filetes en lonchas de beicon que se van cerrando con un palillo. Dorarlos en una sartén con un poco de aceite y terminarlos de hacer en el horno. Por otro lado, rehogar la cebolla en la mantequilla y cuando esté transparente, añadir el vino moscatel. Dejar reducir hasta la mitad de su volumen e incorporar la salsa o jugo de carne. Dejar que hierva unos minutos. Añadir la manzana pelada y troceada, sazonar y dejar que se haga, poco a poco, con la salsa. Retirar el palillo y servir la carne salseada, acompañada de unas patatas a la crema.

SOLOMILLO A LA CREMA

INGREDIENTES (6 personas)

- 4 solomillos de cerdo de unos 200 gr cada uno
- 4 cucharadas de aceite
- ½ cebolla
- 1 copa de jerez fino
- 8 cucharadas de nata líquida
- 1 lata de trufas
- Sal y pimienta blanca

PREPARACIÓN:

Atar los solomillos. Sazonarlos con sal y pimienta. Dorarlos en la sartén con el aceite bien caliente, un par de minutos por cada lado. Una vez dorados, taparlos y en el aceite sobrante, freír la cebolla cortada bien fina. Cuando la cebolla empiece a tomar color, regar con la copa de jerez, dar unos hervores e incorporar la nata líquida o la leche evaporada. Cocer unos minutos a fuego lento y perfumar la salsa con el jugo de las trufas y unas gotas de oloroso. Comprobar el punto de sazón y añadir las trufas picadas.

Servir entonces con los solomillos, éstos, cortados en lamas.

SOLOMILLO DE POLLO MÓNICA

INGREDIENTES (6 personas)

- 12 kg de solomillos de pollo
- Pan rallado
- Huevo
- Orégano, nuez moscada, pimienta y curry
- 2 tomates
- Queso emmental rallado
- Aceite y sal

PREPARACIÓN:

Se aderezan los solomillos con el orégano, la nuez moscada, la pimienta, la sal y el curry. Se rebozan en pan rallado y huevo.

Se fríen hasta que se doran en abundante aceite de oliva.

Se cortan los tomates en rodajas no muy finas y se pasan por la sartén vuelta y vuelta.

Se colocan en una fuente los solomillos encima de las rodajas de tomate y se cubren con el queso rallado.

SOLOMILLO CON SALSA DE CASTAÑAS

INGREDIENTES (6 personas)

- 1,5 de solomillo de ternera
- ½ kg de castañas
- Un puñado de dátiles sin pipa
- Un puñado de avellanas
- ½ cebolla
- Aceite
- Vino fino
- Un puñado de matalauva (anís en grano)

PREPARACIÓN:

Guisamos las castañas con una pizca de sal y la matalauva, luego las trituramos, sofreímos la cebolla y añadimos las castañas y el vino (generoso) y lo dejamos como 5 minutos al fuego sin dejar de revolver y apartamos del fuego. Si hace falta se le hecha un poco de agua, asamos el solomillo con las avellanas y lo vamos metiendo en el caldero de la salsa y le damos un hervor. Machacamos las avellanas con el mortero y las introducimos junto con la carne.

SOLOMILLOS CON SALSA DE LIMÓN, NARANJA Y AJOS

INGREDIENTES (6 personas)

- 4 filetes de solomillo de buey
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal, pimienta negra.
- 10 ajos
- 250 ml de nata líquida
- El zumo de una naranja pequeña
- La ralladura de 1 naranja y de 1 limón puestas en agua hirviendo durante 1 minuto

PREPARACIÓN:

Untar los filetes con el aceite de oliva y condimentar.

Para preparar la salsa. pasar los ajos por agua hirviendo 5 veces. Poner los ajos junto al zumo de naranja y la nata líquida en una sartén a fuego lento 20 minutos hasta que la nata espese y el ajo se ablande. Colar la salsa, añadir la ralladura de limón y naranja y sazonar a su gusto . Pasar los filetes por la sartén previamente calentada y servirlo con la salsa.

SOLOMILLO DE TERNERA AL VINO

INGREDIENTES (6 personas)

- 1 ¼ kg de solomillo de ternera en filetes
- 100 gr de harina de trigo
- 1 vaso de vino blanco
- 50 gr de margarina
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 50 gr de apio
- Una ramita e canela
- 2 clavos de olor

PREPARACIÓN:

El trozo de carne bien limpia, se hinca con tenedor y se envuelve con sal y harina, se freír hasta que se dore en una cacerola que contiene margarina, cebolla apio y zanahorias, se agrega la canela y clavo y se cubre de agua y vino. La carne se deja hervir hasta que quede suave, se sirve cortándola en tajadas y bañándola con la salsa colada.

SOLOMILLOS MARIA TERESA

INGREDIENTES (4 personas)

- 4 solomillos de ternera de 200 gr cada uno
- 4 tostadas de pan de sándwich
- 4 lonchas de beicon del tamaño de las tostadas
- 1 lata de paté de hígado
- 200 gr de champiñones
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Untar las tostadas con el paté y, encima de cada una 1 tajada de beicon. Salpimentar los solomillos y asarlos sobre la plancha, ligeramente untada con mantequilla. Rehogar los champiñones cortados en tajadas finas con el perejil. Poner los solomillos sobre el beicon y bañarlos con la salsa de champiñones. Servir muy calientes.

SOLOMILLOS MONJES

INGREDIENTES (4 personas)

- 800 gr de solomillo
- 400 gr de foie
- 1 cacito de salsa española

PREPARACIÓN:

Cortamos el solomillo en pequeños escalopines, lo mismo hacemos con el foie. A fuego lento ponemos una sartén, añadimos los escalopines de foie y damos vuelta, retiramos del fuego y sacamos el foie de la sartén, seguidamente ponemos la sartén a fuego fuerte y en la grasa que nos dejó el foie freímos los escalopines de solomillo, añadimos la salsa Española por encima de los escalopines de solomillo, colocamos los escalopines de foie, damos un pequeño hervor y sazonamos de sal.

SOLOMILLO AL VAZ

INGREDIENTES (4 personas)

- 4 solomillos de ternera de 300 gr cada uno
- 50 gr de mantequilla
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen
- ½ l de jugo de carne
- 100 gr de piñones tostados
- 2 chalotas
- ½ copa de brandy
- 1 dl de nata
- Sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN:

En un recipiente, poner la mantequilla, las chalotas, el aceite y sofreír a fuego fuerte. Cuando esté a media fritura agregar los solomillos salpimentados. Añadir el brandy, los piñones, el jugo de carne, la nata y dejar reducir 5 minutos a fuego moderado. Decorar el plato con patatas paja y tomate asado.



SOLOMILLO CON SETAS Y AJETES

INGREDIENTES (4 personas)

- 1 solomillo de 2 kg aproximadamente
- 200 gr de setas
- Un puñado de ajos tiernos
- Sal, aceite y un chorrito de soja

PREPARACIÓN:

Trocea el solomillo en cuadraditos. Fríe en una sartén las setas con los ajetes bien picaditos hasta que se pochen un poco, añade un chorrito de soja y cuando el conjunto coja color, adiciona el solomillo cortado. Fríe muy brevemente el conjunto (si lo dejas mucho, el solomillo se hará demasiado). Servir en una fuente caliente.

SOLOMILLO DE CERDO CANARIO

INGREDIENTES (4 personas)

- 2 solomillos de cerdo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de gofio
- 1 plátano
- 1 lata pequeña de piña
- Leche
- Aceite
- Vino blanco
- Sal

PREPARACIÓN:

Abrimos el solomillo por la mitad y le metemos el plátano y la piña picados en cuadraditos y unos trozos de cebolla , para la salsa sofreímos el ajo y la cebolla finamente, cuando esté transparente le añadimos el gofio, y le añadimos poco a poco la leche que quede un poco espesa y un buen chorro de vino, después introducimos la carne y la dejamos a fuego medio durante 45 ó 60 minutos



SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA A NUESTRO ESTILO

INGREDIENTES (4 personas)

- 1 kg de solomillo de ternera
- Sal, pimienta, romero y mostaza
- Patatas
- Nata líquida
- Mantequilla
- Harina

PREPARACIÓN:

Cortamos la pieza de solomillo en cuatro trozos y lo adobamos con la pimienta, la mostaza, el romero y la sal, y lo dejamos 1/2 hora adobando. Pasado este tiempo, lo rebozamos en harina y lo freímos a fuego lento en aceite y mantequilla a partes iguales. Una vez frito, se flambea con coñac y le añadimos la nata líquida y lo reducimos hasta que espese. Puede servirse con patatas paja