

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:36
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/solomillo-de-cerdo-a-la-malague%c3%b1a.html>

Solomillos de cerdo a la malagueña

INGREDIENTES

1 Kg. de solomillo,
1 zanahoria,
1 cebolla,
100 gr. de guisantes,
50 gr. de harina,
Huevos duros,
Manteca,
Mantequilla,
Harina,
Zumo de limón,
Nuez moscada,
Caldo,
Sal.

PREPARACIÓN

Se prepara el solomillo, previamente sazonado, en una cazuela al fuego o metiéndolo en el horno con manteca, zanahoria y cebolla.

Aparte se hace una salsa con mantequilla puesta al fuego en una sartén. En ella se fríe otra cebolla picada.

Cuando esté dorada, se le vierte harina, zumo de limón, nuez moscada rallada, caldo y sal. Se pasa todo por el chino, añadiéndole después huevos duros picados, guisantes y unos taquitos de jamón.

Se trincha el solomillo y se sirve, caliente, cubierto con la salsa anterior.

Nota:

El cerdo era comida habitual en las casas de campo, donde se hacía matanza, almacenando todo lo procedente del animal para los duros días del invierno. La matanza era un rito, aunque hoy día en muchos lugares se reduce a festivales más o menos turísticos. Las mujeres preparaban los aderezos para la confección de chorizos, longanizas y morcillas y el buen lomo en manteca que se conservaba en orzas.

Tan pródigo era el cerdo en las comidas de los pueblos que se cantaba así:

*Hubo seis cosas
en la boda de Antón:
cerdo y cochino,
puerco y marrano,
guarro y lechón.*

Nuestra receta (confeccionada en 1979), se diferencia en muy pocos detalles de la verdaderamente castiza de Málaga, que figura en el libro de cocina (editado en 1931) de José Gómez Moreno, que fue cocinero del desaparecido Círculo Mercantil.