

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:37
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/solomillo-de-cordero-lechal-al-estilo-peri.html>

Solomillo de cordero lechal al estilo Peri

INGREDIENTES

1 solomillo de cordero lechal
Aceite de oliva virgen
Vino blanco
5 dientes de ajo
Sal gorda
Pimienta negra molida

Salsa de Roquefort
Salsa de pimientos de piquillo

PREPARACIÓN

Comprar una espalda completa y pedir al carnicero que separe el solomillo del resto de la pieza (pondrá cara de mucha sorpresa, seguro) o bien hacerlo en casa auxiliado de un cuchillo corto y bien afilado (no es difícil). El sobrante de la pieza reservarlo para otros guisos.

Cortar el solomillo resultante en trozos de 10 ctm por comensal. Darle a cada pieza una capa de aceite de oliva, sal y pimienta. Poner en una bandeja de horno con un vaso de agua en la misma y meter en éste ya caliente a 220°. Asar durante 30 minutos, rociando de vez en cuando con un poquito de vino blanco. Una vez asado reservar en el horno caliente. Debe quedar ligeramente rosado por dentro.

Hacer mientras tanto las salsas

Servir en plato grande (como gusta en la cocina barroca actual) con la salsa de roquefort a un lado y la de pimientos al otros en su fondo del mismo y el solomillo cortado en medallones.

Adornar de dos rabanitos crudos y dos hojas de menta por plato.

Un buen acompañante para este plato son las patatas Rosi.

Nota:

Este plato es ideal para ocasiones especiales (por el precio y la dificultad asequible) cuando queráis quedar a la altura de nuestros grandes chef nacionales o casi.

Para acompañar a este plato os recomiendo un vino de El Bierzo realizado con uva Mencía. Suelen ser vinos potentes, tánicos, frescos, lo que unido a los matices de esta impresionante uva, resultan inmejorables con platos como el presente)

Igualmente estos solomillos resultan deliciosos con salsa de foie.