

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 26/03/2018 22:43

Actualizado: 27/03/2018 13:25

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/verduras-al-horno-con-arroz-blanco-y-verdel-a-la-plancha.html>

Tatín de solomillo marinado con cerveza coronado con cebolla caramelizada y tomate semiseco

Ingredientes

Aceite de oliva
Agua
Azúcar moreno
Cebollas rojas
Cerveza
Clavos de especia
Hierbas aromáticas (Oregano, tomillo y romero)
Dolomillo de cerdo ibérico
Masa de hojaldre
Pimenta
Queso de cabra
Sal
Tomate semiseco
Vinagre
vinagre balsámico

Preparación:

Maridar el lomo 24 horas en vinagre, el aceite, el manojito de hierbas, los clavos, un poco de sal y de pimienta recién molida.

Se saca la carne de la marinada y se dora por todos los lados, se añade a la cazuela el líquido de la marinada y la cerveza. Se tapa y se deja hacer a fuego lento durante una hora. Se corta en rodajas finas

Cortar las cebollas rojas en aros muy finos, sofreír una sartén con un poco de aceite hasta que estén transparentes, agregar 1 c/s de azúcar y el vinagre. Remover hasta que caramelice.

Hornear 15 minutos a 200 grados los discos de hojaldre Pintadas ligeramente con aceite las tartaletas.

Poner encima de una pieza de hojaldre una rodaja muy fina de solomillo y encima otra de queso de cabra, volver a meter al horno posición grill hasta que empiece a dorarse el queso

Sacar del horno, dejar reposar dos minutos, poner encima la cebolla caramelizada y el tomate semiseco. Servir inmediatamente