



carnes

Solomillo de cerdo con salsa de higos, puré de batata y chalotas glaseadas

Ingredientes:

Para: 

- 2 solomillos de cerdo
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- 1 cda. de perejil picado
- 250 grs. de vino oloroso (Jerez seco)
- 100 grs. de whisky
- 30 grs. de zumo de naranja
- 1 chorrito de zumo de limón
- 8 higos secos
- Aceite de oliva virgen
- sal

Cómo se hace:

1. **Limpia el solomillo de grasa y lo salpimentas.** Déjalo reposar un hora. Átalo con hilo de cocina para que te quede una forma más bonita.
2. En una sartén o un caldero lo suficientemente ancho para que te quepa el solomillo entero, **añade un par de cucharadas de aceite**, y cuando esté bien caliente, pero sin que eche humo **doras bien el solomillo** por todas partes para sellar la carne y la reservas.
3. **Pela los ajos y los chafas**, en el mismo aceite de dorar la carne los sofrías ligeramente hasta que estén dorados, cuidado que no se quemén.
4. Seguidamente **añade las hojas de laurel, el vino oloroso, el whisky, el zumo de naranja, el zumo de limón** y una pizca de **sal** y deja que se haga la salsa unos **20 min. aprox.** Los primeros minutos a fuego fuerte y sin tapar para que se evapore el alcohol y luego tapa y baja el fuego para que la salsa reduzca despacio.
5. Cuando haya reducido más o menos a la mitad **añade los higos secos** y remueve, cocina unos 10 minutos más.

Para el puré de batatas:

- 600 grs. de batatas
- Aceite de oliva virgen extra
- Leche
- Sal
- Pimienta negra

Para las cebollas glaseadas:

- 1/2 k. de cebollitas (tipo cebollas francesas o chalotas)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 10 cucharadas de vino de Jerez dulce (tipo Pedro Jiménez)
- Sal y pimienta blanca

6. Por último **añade los solomillos enteros** y cocina unos **5 minutos** más dependiendo de como te guste el solomillo de hecho.
7. Retira el hilo de cocina y corta el solomillo en medallones de unos 2 ó 3 cm. de grosor, sirve con la salsa, el puré de batatas y las chalotas glaseadas.

Para hacer el puré de batatas:

1. **Lava las batatas** bien y **córtalas** en trozos medianos. Ponlas en un caldero, cubre con agua, añade un poco de sal y cocínalas hasta que estén tiernas, unos 20 min. aprox.
2. **Escúrrelas y retira la piel.** Pon las batatas guisadas en un cuenco, añade un buen chorro de **aceite de oliva** o una cucharada sopera de **mantequilla, sazona con sal y pimienta negra** molida a tu gusto.
3. **Añade la leche** poco a poco mientras **trituras** con un tenedor o con el brazo de la batidora si lo prefieres, hasta que tenga la textura y la consistencia que te guste. El puré puede estar más o menos espeso, a mí me gusta que tenga consistencia, pero hay quien lo prefiere más fluido.
4. Pruébalo y rectifica de sal y pimienta si fuera necesario. Para una presentación más bonita **usa un aro de emplatar***, los hay de diversas formas, yo usé uno cilíndrico.

Para hacer las cebollas glaseadas:

1. **Pelamos las cebollitas** y las **salpimentamos**.
2. En un cazo ponemos el aceite y **las doramos**, con cuidado de que no se quemem.
3. Una vez doradas, **añadimos el Jerez**, tapamos el caldero y dejamos que se guisen a fuego medio.
4. Cuando las cebollas estén tiernas y se haya reducido prácticamente todo el líquido, **añadimos el azúcar**, subimos el fuego y las caramelizamos un par de minutos, hasta que se derrita el azúcar.

Sugerencias:

- * *Puedes tener preparado este plato con antelación, deja sólo el paso número 6 y el 7 sin hacer, eso lo puedes hacer en el momento de comer y así estará caliente y no se te reseca la carne. El puré y las chalotas también pueden estar hechas con antelación, el puré lo puedes recalentar en el horno, e incluso poner en una fuente y gratinarlo por encima, es otra forma de presentarlo. Y las chalotas las puedes recalentar en el mismo caldero donde las hiciste.*
- * *Si no tienes aro de emplatar puedes fabricarte uno fácilmente. Corta una tira larga de cartón o cartulina, de unos 4 dedos de alto y del largo que prefieras para hacer el aro, une los extremos con un par de grapas y listo.*