



TIRAS FINAS DE PANCETA JOSELITO CURADA	10 UD
SOLOMILLO JOSELITO	1 UD
CEBOLLA MORADA	¼ UD
PIMIENTO ROJO	¼ UD
TOMATE CHERRY	500 G
VINAGRE DE MANZANA	-
CUCHARADA DE AZÚCAR	1 UD
SAL Y PIMIENTA NEGRA	-
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-
TIRABEQUES O JUDÍAS VERDES	100 G
ESPÁRRAGOS VERDES	6 UD
CALDO DE CARNE	-

Clara | @claravillalon | claravillalon.com

Solomillo Joselito albardado con chutney de tomate

ELABORACIÓN

- 1 Limpiar y filetear la Panceta Joselito. Lonchas lo más finas posible.
- 2 Albardaremos el Solomillo Joselito con la ayuda de un hilo que se pueda hornear. Para ello, pondremos todas las tiras de Panceta cubriendo la pieza de Solomillo Joselito y lo ataremos bien para que no se caigan.
- 3 Colocaremos el Solomillo en una bandeja de cristal y lo introduciremos en el horno durante 15 minutos a 200°.
- 4 Para elaborar el Chutney de tomate cortaremos ¼ de cebolla morada y la rehogaremos suavemente en un cazo con un poco de aceite de oliva virgen extra. Añadiremos también ¼ de pimiento rojo cortado muy fino. Posteriormente incorporaremos también los tomates cherry, el vinagre, un poco de azúcar, un pellizco de canela, sal y rallaremos por encima un poco de jengibre.
- 5 Le daremos unas vueltas dejándolo sofreír y lo cocinaremos entre 30-45 minutos hasta conseguir casi la textura de una mermelada.
- 6 Para preparar la salsa usaremos el caldo de carne, con un poco de miel y pimienta negra. Lo dejaremos reducir hasta conseguir la consistencia que queramos que tenga.
- 7 Para la guarnición, picaremos también unos tirabeques, o unas judías verdes, en juliana. Trocearemos los espárragos también en juliana y los saltearemos a fuego fuerte.
- 8 Cuando el Solomillo ya esté hecho lo sacaremos del horno y añadiremos su propio jugo a la salsa que estamos preparando.
- 9 Para el emplatado retiraremos la cuerda y filetearemos el Solomillo. Lo colocamos en un plato regándolo con la salsa. Lo acompañaremos con un poco de Chutney de tomate y un poquito de guarnición.