

Solomillo relleno con salsa de arándano (4-5 personas)

Ingredientes:

1 solomillo de cerdo. 100 gr. de tocino ahumado en lonchas. 1 lata de paté de hígado de cerdo o pato. 1lata de pimiento morrón en tiras San Miguel. 1 cebolla. 4 dientes de ajo. 1 vaso de vino blanco. Pimienta negra malabar San Miguel Herb &Spices. Aceite de oliva extra virgen San Miguel Cosecha Selecta. Sal del mediterráneo San Miguel Herb & Spices. Hilo para cáñamo.

Salsa de arándanos y chipotle

100 gr de arándanos deshidratados San Miguel Cosecha Selecta. 20 gr de chile chipotle San Miguel. 20 gr cebolla blanca. 10 gr de ajo. 10 gr de azúcar 10 gr. Sal y pimienta San Miguel Herb &Spices al gusto. ½ litro de agua.

Procedimiento:

Abrir el solomillo y salpimentar la carne con San Miguel Herb & Spices. y la untamos con el paté por una de sus caras y extendemos igualmente el tocino en lonchas junto con los pimientos en tiras San Miguel o los puedes trocear, cebolla y ajo picada finamente . Enrollamos el solomillo de una forma compacta, apretando con las manos, y lo atamos con hilo cáñamo por los extremos como por el centro. En un sartén agregar suficiente de aceite de oliva extra virgen San Miguel Cosecha Selecta y sellamos el solomillo (lo doramos para que al momento de hornear conserve la mayor parte de sus jugos) por todos sus lados a fuego medio. Retiramos la carne y volcamos el vino sobre el aceite de la sartén, que contiene los jugos del cerdo. Dejamos reducir a fuego fuerte un par de minutos. En un refractario o charola para horno, ponemos el solomillo y le volcamos el vino . Cocinamos en horno precalentado a unos 200 grados durante 20-30 minutos o hasta que la carne esté doradita y tierna.

Salsa de arándanos En un sartén más hondo que ancho, colocar el agua y disolver el azúcar, agregar los chiles chipotles San Miguel, los arándanos San Miguel Cosecha Selecta, la cebolla y el ajo. Cocinar por 10 minutos, retirar del fuego y dejar enfriar por 5 minutos a temperatura ambiente.Licuar a alta velocidad con un poco del agua de la cocción. Regresar a la sartén y a fuego medio, sazonar al gusto con sal y pimienta San Miguel Herb & Spices . Si gusta que quede más líquida se puede agregar más agua de la cocción.

Tip:Se puede servir caliente con pasta, puerco, pescado, res o pollo, frío como aderezo para ensaladas o bastones de verduras.

