



Solomillo de cerdo con salsa de vino tinto, orejones y ciruelas

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

16 Patatitas baby
Aceite de oliva virgen extra
1 Diente de ajo por cada 4 patatas
Ramas de romero o tomillo fresco
500 g de Solomillo de cerdo
3 Chalotas
150 ml de Vino tinto
100 g de Orejones
150 g de Ciruelas sin hueso
500 ml de Caldo de pollo
Sal
Pimienta

Ingredientes 6-10 personas

25 Patatas baby
Aceite de oliva virgen extra

7 Dientes de ajo
Romero o Tomillo fresco
750g de Solomillo de cerdo
5 Chalotas
225ml de Vino tinto
150g de Orejones
225g de Ciruelas sin hueso
750ml de Caldo de pollo
Sal
Pimienta

Ingredientes 12-16 personas

40 Patatas baby
Aceite de oliva virgen extra
10 Dientes de ajo
Romero/Tomillo fresco
1000g de Solomillo de cerdo
6 Chalotas
300ml de Vino tinto
200g de Orejones
300g de Ciruelas sin hueso
1000ml de Caldo de pollo
Sal
Pimienta

Preparación

Lavamos las patatas y las cocemos con piel en agua con sal durante 15 minutos. Las ponemos en una bandeja de horno con una buena cucharada de aceite, los ajos machacados con piel, un poco de romero, sal y pimienta. Horneamos a 200 °C con opción ventilador durante 20 minutos o el tiempo que sea necesario hasta que la piel de las patatas esté dorada y crujiente. Salpimentamos la carne, la marcamos en una cazuela con aceite a fuego fuerte para que se dore y retiramos. En la misma cazuela, doramos las chalotas y, una vez doradas, añadimos el vino tinto y desglasamos los sedimentos que hayan quedado en el fondo. Volvemos a incorporar la carne y añadimos los orejones, las ciruelas y una rama de romero. Cubrimos con el caldo, esperamos a que hierva y retiramos la espuma. Bajamos el fuego y cocinamos con tapa durante 10 minutos. Cuando lleve 5 minutos, giramos la carne para que se impregne bien en la salsa y continuamos cocinando 5-7 minutos más. Reservamos la pieza tapada en un plato. Cocinamos la salsa hasta que reduzca y las ciruelas y orejones estén blanditos. Volvemos a añadir la carne a la cazuela y la mantenemos caliente hasta el momento de servir.

Notas

Antes de cocinarla, sacamos la carne de la nevera, le quitamos la grasa más superficial y la bridamos con cuerda para que nos ayude a que el solomillo conserve la forma. No nos olvidemos de retirar las bridas antes de cortar la carne.

