

RULO DE SOLOMILLO DE CERDO AL JEREZ CON CIRUELAS Y PIÑA CARAMELIZADA



INGREDIENTES

2 solomillos de cerdo de unos 300 g c/u
200 g ciruelas pasas sin hueso
4 rodajas de piña en almíbar
1 frasco de cebolla caramelizada
14 lonchas finas de bacon
1 diente de ajo
Un vaso de vino de jerez
Tomillo fresco
Aceite de oliva
Pimienta y sal

ACOMPAÑAMIENTO

6 rodajas de piña
1 cebolla
Azúcar moreno
50 g piñones tostados
Vino de jerez
Una cucharadita de
maicena

RULO DE SOLOMILLO DE CERDO AL JEREZ
CON CIRUELAS Y PIÑA CARAMELIZADA

MODO DE HACERLO

Picar las ciruelas y las rodajas de piña, mezclar con la cebolla caramelizada y un chorrito de vino de jerez.

Abrir los solomillos con ayuda de un cuchillo afilado formando una lámina rectangular fina.

Adobar por ambos lados con ajo machacado, tomillo picado fino, sal y pimienta, extender la mezcla de las ciruelas sobre ella.

Enrollarlos sobre el relleno, envolverlos con las lonchas de bacon y atarlos con hilo de cocina.

Dorar los solomillos por todos los lados, en una sartén con un hilo de aceite. pasarlos a una fuente de horno, regar con una parte del vino. Introduce en el horno previamente caliente a 190° unos 20 a 35 minutos, Retirar, tapar y dejar reposar fuera del horno.

PIÑA CARAMELIZADA

Calentar una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva, dorar las 6 ruedas de piña, agregar el azúcar morena dejar caramelizar, agregar el vino de jerez restante, dejar evaporar. Agregar los piñones, suficiente de caldo de carne llevar a hervor y espesar con la maicena.

Retirar los hilos y cortar el lomo en rodajas, regarlo con la salsa y servirlo con las rodajas de piña caramelizada y su salsa.

VARIANTES

Con peras y boniato dulce, con sidra. Sustituir piña por gajos de mandarina, albaricoque.

Sustituir las ciruelas por otras frutas secas como pasas y albaricoques.

Descartar el bacon algún. Tipo de jamón curado bajo en grasa.

Licor triple seco. Piñones o nueces .

Decorar con ramas de tomillo en plato oval de madera.