Solomillo a la pimienta verde de Sichuan.



Hacía tiempo que no escribía una receta en mi blog , y he decidido retomarlo . La verdad es que siempre me ha encantado escribir y cocinar . Y después de la pandemia tan gorda que hemos vivido con tantas olas y tanto confinamiento , encuentro un momentito para mi. Se que no ha terminado esta pesadilla , pero por lo menos no creo que sea tan cruel como lo que hemos pasado.

Tengo un montón de recetas pendientes de escribir , así como técnicas de cocina, ya que antes de la pandemia me apunte a una escuela de Hostelería profesional y me dio tiempo a realizar 100 horas practicas de cocina, así que material hay de sobra para seguir contando cositas. Tendré que reorganizar mi tiempo.

Hoy traigo una receta sencilla y para toda la familia . Se hace en nada de tiempo y queda de lo más resultona. Puede servir para el día a día, e incluso para una celebración especial. No tardamos mas de 30 minutos.

He utilizado para 4 personas un solomillo entero , que viene genial para después hacer los cortes que prefieras. yo en este caso a medallones.

La pimienta utilizada ha sido la verde de Sichuan , es una delicia cocinar con ella , tanto por su aroma fresco y cítrico , como el sabor que deja en los platos. Es ideal para mariscos y pescados , pero para hacer la salsa a la pimienta de cualquier carne queda genial. a mi realmente me sorprendió. Realmente es una baya , y se utiliza mucho en la cocina asiática. Yo la compre para regalar a unas amigas en una celebración muy especial , esta verde , la negra y la roja.

Para que deprenda todo su sabor la he pasado por la sarten , la he puesto totalmente entera y el resultado de la salsa ha sido delicioso.

Ahora sin más preámbulos nos vamos directamente a explicar la receta, sus ingredientes y la preparación.

INGREDIENTES (4 PAX) :

- 1 Solomillo de cerdo de unos 800 gr
- 1 cebolleta tierna.
- nata para cocinar o leche evaporada , 200 ml
- 40 ml de brandy
- 1 cucharada de bovril o concentrado de carne.
- aceite de oliva virgen
- mantequilla
- 1 cucharada de bolitas de pimienta verde.
- sal

PREPARACIÓN :

Paso 1:

Vamos a limpiar bien el solomillo , quitándole todas las partes grasas que tenga. Lo cortaremos a medallones de dedo y medio de grosor, y secaremos .

En una sarten lo vamos a sellar por ambos lados , un par de minutos por cada lado , hasta que quede dorado , pero jugoso por dentro. Lo sazonamos y reservamos tapado en una fuente.

Paso 2 :

Con los jugos que ha soltado la carne al sellarla y un poco de mantequilla, vamos a ir pochando la cebolleta tierna. Esta la habremos cortado en brunoise, y a la vez incorporamos las bolitas de pimenta verde, para que ya vayan desprendiendo todo su aroma. Flambeamos con el brandy y añadimos la nata para cocinar. Si utilizas nata , que sea ligera , si es densa , tienes que añadirle un poco de leche para así poder conseguir

una textura correcta y que no quede mazacote.

Paso 3 :

Incorpora el bovril , si no dispones puedes sustituirlo por concentrado de carne . Yo desde hace un montón de años lo utilizo en mi cocina y va genial.

Remueve bien durante unos minutos a fuego suave hasta conseguir la textura, incorporando a su vez los jugos que hayan soltado el solomillo en la fuente donde lo teníamos tapado.

No integres la carne a la salsa, simplemente sírvela en raciones individuales y vierte la salsa calentita por encima y acompaña con una salsera , para que cada comensal se adicione la que desee al gusto , y por ejemplo , la puedes acompañar como en este caso con unas patatas paja. Puedes triturar la salsa si lo deseas, pero en mi caso la he preferido servir así

Espero que os haya gustado.