

Solomillo con reducción de pedro ximénez, cebollitas confitadas y parmentier de setas:

Ingredientes:

- Solomillo de cerdo, ternera, buey...
- Sal Maldon

Para la reducción:

- 200cc vino Pedro Ximénez (también podemos usar oporto)
- 75g azúcar

Para el confitado de cebollitas:

- 200g de cebollitas de platillo
- Aceite de oliva y 75g de azúcar

Para el parmentier:

- 2 patatas grandes y 100g de setas
- Sal, aceite, ajo, perejil y pimienta



Preparación:

- Poner en un cazo las cebollitas peladas y el azúcar cubiertos de aceite a fuego lento (en el fogón más pequeño). Estarán confitadas cuando al pincharlas con un palillo observemos que están tiernas
- Reducir en el fuego el vino junto el azúcar hasta observar que el líquido está denso y con el espesor suficiente para poder decorar el plato (pintaremos el plato)
- Hervir las patatas con piel. Saltear en la sartén las setas con el ajo el perejil y reservar. Pelar las patatas (aún calientes) y chafarlas toscamente con un tenedor y juntarlas con las setas. Poner al punto de aceite, pimienta y sal. Con ayuda de una paleta formar cuadrados con el puré de patatas
- Hacer el solomillo en una plancha a fuego lento (sin salar) y posteriormente marcar el ladrillo de parmentier por ambos lados
- Disponer armoniosamente los elementos en el plato (solomillo, cebollitas, parmentier y salsa) y salar con sal Maldon