

Solomillo al Whisky

Lista de la Compra:

Solomillo al Whisky

- 2 Solomillos de Cerdo. Coste de 1 Solomillo 5 €
- 225 ml de Whisky. Coste de una botella de 1 Litro 11 €
- 2 Cebollas. Coste 0,16 €
- 6 Dientes de ajo. Coste 0,18 €
- 225 ml de Caldo de Pollo. Coste de Tetra Brik de 1 Litro 1,69 €
- 1 Limón 0,30 €
- 1 Cucharada de harina. Coste de un paquete de 1 Kilo 1 €
- Aceite de oliva. Coste de una botella de 1 litro 3€.
- Sal. Coste Paquete de Sal 0,40 €

Puré de Patata

- 4 Patatas Grandes. Coste Bolsa de 2 Kilos 1,80 €
- Mantequilla. Coste tarrina 250 gr. 1,50 €
- 1 Vaso de Leche. Coste 1 litro 0,90 €
- 1 Huevo. Coste 1 paquete de 12 Huevos 1,30 €
- Sal

Coste Aproximado para 4 personas 15 €

Elaboración del Puré de Patata

Como tarda más el **puré de patata** empezaremos por él.

1. Ponemos un trocito de **mantequilla** en una cazuela.
2. Cuando se derrita la mantequilla echamos las patatas peladas y cortadas en cuadraditos tal y como se ve en la imagen. Las patatas deben ir cortadas todas con el mismo tamaño, esto es importante para que se hagan todas por igual.
3. Añadimos agua hasta cubrir las **patatas**, el agua sólo debe de cubrirlas, no es bueno que haya demasiada.
4. Dejamos las patatas hirviendo alrededor de 30 minutos, aunque este tiempo puede variar dependiendo del tipo y variedad de las **patatas**.
5. Cuando las patatas estén blandas las pasaremos por el **pasapurés**, también se puede hacer con una batidora normal, aunque la textura no será la misma.
6. Echamos una **yema de huevo** cruda y removemos. Esto le dará brillo y textura a nuestro puré. **(opcional)**
7. Por último vertemos el **vaso de leche**, y le damos vueltas hasta que la leche quede completamente integrada en el puré.

Elaboración del Solomillo al Whisky.

En esta receta usaremos el siguiente concepto:

Sellar La Carne:

En las **escuelas de cocina** se dice que para sellar bien una carne el **aceite** debe de estar tan caliente que el filete debe de saltar sólo y darse la vuelta.

1. Cortamos las dos cebollas en juliana.
2. Echamos un chorrito de aceite de oliva en una cazuela y añadimos la cebolla. La dejamos hasta que esté **pochada y caramelizada**.
3. Vertemos un poco de aceite en una sartén y cuando esté tan caliente que empiece a humear empezamos a echar el solomillo. Nosotros hicimos la receta con un solomillo excesivamente fino, lo bueno es que el solomillo tenga un corte más grueso para que quede más jugoso.
4. Cuando esté todo el solomillo sellado lo echamos en la misma cazuela donde habíamos reservado la cebolla.
5. Exprimimos el limón
6. Echamos el **jugo de limón** en la misma sartén en la que habíamos sellado el solomillo. La ponemos al fuego y removemos arañando para aprovechar el fondo de carne de la sartén.
7. Añadimos el **vaso de whisky**, aumentando la temperatura de la sartén para que **el alcohol se evapore**.
8. El jugo de limón y whisky lo echamos en la cazuela donde habíamos reservado el solomillo. En este momento añadimos el **caldo de pollo** y la **harina de trigo**.
9. Lo dejamos todo junto hasta que la salsa espese. Aquí lo debes de dejar el tiempo necesario para que la salsa espese a tu gusto a tu gusto, más tiempo, más espesor.

Como te comentamos al principio de esta receta nosotros no teníamos una **manga pastelera** para decorar el plato. Nuestro amigo Jorge lo solventó magistralmente de la siguiente manera.

Manga Pastelera Casera.

Necesitamos.

- Bolsa de plástico
- Tijeras
- 1 Tetra Brik Vacío.

Elaboración

1. Cortamos el **Tetra Brik** de forma triangular.
2. El lado más largo del triángulo lo cortamos en forma de dientes.
3. Con un poco de **celo** o de **cinta aislante** lo pegamos en forma de boquilla.
4. Hacemos un pequeño agujero en una esquina de la bolsa e introducimos la **boquilla**.

Ahora ya podrás decorar tus platos de una forma sencillísima!!!