



Por: Antonio Llobregat

Solomillo de ternera con confitura de Ajo y manzana

Ingredientes



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
2

Para el solomillo:

- 50 gr de Solomillo limpio
- Aceite de oliva
- Sal Maldon (cantidad al gusto)

Para la confitura de ajo y manzana:

- 20 dientes de ajo con piel
- 1,5 L de Agua
- 500 gr de Azúcar
- ¼ de rama de Canela
- 150 gr de Manzana Golden pelada

Paso a Paso

Para la Confitura:

1. En un cazo u olla, poner todos los ingredientes, cocer a fuego medio unos 20 minutos o hasta que los ajos estén tiernos y se haya reducido el almíbar.
2. Quitarle la piel a los ajos y triturar su pulpa junto con la manzana, rectificar con el almíbar el espesor deseado.
3. Agregar unas gotas de limón y mezclar.
4. Colocar la mezcla en caliente en un bote con cierre hermético y llenarlo sin que quede aire, cerrar y darle la vuelta colocando la tapadera hacia abajo.
Dejar enfriar y volver a colocarlo con la tapadera hacia arriba.

Para el Solomillo:

5. Untar el solomillo con un poco de aceite de oliva.
6. En una sartén templada, marcar el solomillo al punto deseado.

TERMINADO DEL PLATO:

7. Sobre una tosta de pan, colocar el solomillo marcado, espolvorear un poco de sal Maldon y cubrir con la confitura de ajo y manzana.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Para esta receta podemos usar cualquier variedad de ajo. Dependerá de si buscamos un sabor más intenso o más discreto. Nosotros hemos usado ajo blanco, que tiene un sabor y aroma más suave para ligarlo mejor con la manzana en la confitura.
- También podríamos usar 1 diente de ajo negro y rallarlo por encima para darle un toque dulzón a regaliz.
- Si servimos el solomillo sobre pan de cristal, ya sí que será un bocado realmente delicioso, con una gran mezcla de texturas.