



Solomillo de cerdo en hojaldre con salsa de naranja

Ingredientes 2-4 personas

1 Solomillo de cerdo de 500g
200g de Setas shiitake
1 Cebolla
6-8 Lonchas de cecina
100ml de Vino blanco
500ml de Caldo de pollo
1 Cucharada de Salsa de soja
El zumo de 1 Naranja
1 Cucharadita de Mostaza
1 Lámina de hojaldre de mantequilla
1 Huevo
1 Cucharada sopera de Miel
Sal y pimienta al gusto
Aceite de oliva virgen extra al gusto

Ingredientes 6-10 personas

1.25kg de Solomillo de cerdo (aprox.)

500g de Setas shiitake
3 Cebollas
15-20 Lonchas de cecina
250ml de Vino blanco
1250ml de Caldo de pollo
3 Cucharadas de Salsa de soja
El zumo de 3 Naranjas
3 Cucharaditas de Mostaza
3 Láminas de hojaldre (aprox.)
3 Huevos
3 Cucharadas soperas de Miel
Sal y pimienta al gusto
Aceite de oliva virgen extra al gusto

Ingredientes 12-16 personas

2kg de Solomillo de cerdo (aprox.)
800g de Setas shiitake
4 Cebollas
24-32 Lonchas de cecina
400ml de Vino blanco
2000ml de Caldo de pollo
4 Cucharadas de Salsa de soja
El zumo de 4 Naranjas
4 Cucharaditas de Mostaza
4 Láminas de hojaldre
4 Huevos
4 Cucharadas soperas de Miel
Sal y pimienta al gusto
Aceite de oliva virgen extra al gusto

Preparación

Salpimentamos el solomillo. En una cazuela con aceite de oliva virgen extra sellamos todas las caras del solomillo hasta que estén bien doradas. Retiramos y reservamos para que repose y se enfríe. En esa misma cazuela ponemos un poco más de aceite y pochamos la mitad de la cebolla muy picada con una pizca de sal. Pasados 5 minutos añadimos las setas muy picadas (os recomiendo picarlas suavemente en una procesadora) y cocinamos 5 minutos a fuego medio. Incorporamos 25 ml de vino, subimos el fuego y dejamos que se reduzca a seco. Retiramos y reservamos para enfriar. Preparamos la salsa en la misma cazuela. Volvemos a poner un poco más de aceite y cocinamos la otra mitad de la cebolla troceadas con sal y dejamos que se dore. Añadimos el resto del vino, esperamos a que se evapore el alcohol. Luego incorporamos el zumo de naranja, la miel y la soja y el caldo de pollo y cocinamos a fuego medio con la tapa 20 minutos. Trituramos y colamos o ajustamos con más caldo para lograr la textura deseada. Sobre un papel film colocamos las lonchas de cecina, extendemos por encima una capa de setas con cebolla y encima colocamos el solomillo embadurnado en mostaza. Con ayuda del film envolvemos el solomillo haciendo un rollito. Este paso podemos hacerlo la noche anterior, así dejamos que todo se enfríe antes de

poner el hojaldre. Extendemos la lámina de hojaldre. Colocamos encima el solomillo y lo envolvemos haciendo un paquete que cerramos y sellamos bien poniendo un poco de huevo batido en los extremos del hojaldre. Pincelamos el hojaldre con el resto del huevo batido, decoramos con recortes de hojaldre, pinchamos suavemente con el tenedor para que la masa no se hinche y horneamos a 200 °C 20 minutos hasta que el hojaldre esté dorado. Servimos con la salsa caliente.