

Solomillo jabalí en dulce con jalea de moras y espuma de patatas con jamón

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Enderthorne

INGREDIENTES

0	
1 kg	Jabalí — solomillo
Espuma	
	Sal — de humo
300 ml	Nata
500 gr	Patata
Guarnición	
200 gr	Jamón serrano
500 gr	Moras
500 gr	Azúcar
200 gr	Castañas
Marinada	
	Canela molida
100 ml	Brandy
200 ml	Aceite oliva
300 gr	Zanahorias
50 gr	Chalotas
2 dientes	Ajos
	Sal
	Estragón
600 ml	Oporto
	Pimienta negra — seca

ELABORACIÓN

Ponemos a marinar el solomillo 12 horas antes de su cocinado, dicha marinada la realizaremos en frío y la obtendremos mezclando todos los ingredientes de la misma. Una vez marinado el solomillo lo risolamos hasta dorarlo completamente y lo metemos en el horno a 180° uno 6 minutos. Cuando terminamos de asarlo retiramos la pieza y hacemos las raciones, desglasamos los jugos de la placa. Guarnición (reducción del Oporto): Ponemos el vino en un cazo al fuego y dejamos reducir. Jalea de morasReducimos el jarabe formado por las moras y el azúcar hasta que tome algo de consistencia, reservándolo. CastañasEscaldamos las castañas y las pelamos. Una vez peladas las dejamos cocer en almíbar durante 20 minutos. Sal de JamónColocar unas lonchas de jamón muy finas sobre un mantel de silicona e introducimos en el horno a 180° unos 15 minutos aproximadamente, hasta que sequen. Una vez frías se trituran pasándolas por un tamiz para conseguir un polvo lo mas fino posible EspumaLas patatas con piel y envueltas, las asamos en el horno hasta que estén tiernas, las pelamos y trituramos para conseguir un puré de patatas fino. Infusionamos con la nata y sazonomos. Introducimos en un sifón para obtener la espuma deseada. MontajeMontamos el plato con el solomillo, salseamos y guarnicionamos y decoramos con la espuma de patatas.