

RECETA SOLOMILLO EN SALMUERA DE CRUZCAMPO IPA CON AJO BLANCO, YUCA E INFUSIÓN DE ALBAHACA Y PIÑA



INGREDIENTES

2 solomillos de cerdo ibérico

Azúcar

Agua

Levadura

Sal

Cerveza Cruzcampo IPA

1 pimiento rojo

2 yucas

Aceite AOVE picual Jaén

Almendras y Ajo

Miga de pan

Pimienta negra

Leche

Harina

Bicarbonato

Mantequilla

Limón

Huevo

Leche de coco

PREPARACIÓN:

SOLOMILLO EN SALMUERA

Limpiar el solomillo y meterlo en salmuera de cerveza con 300 ml agua, 700 ml de Cruzcampo IPA y 80 gramos de Sal. Dejamos unos 25 minutos.

Seguidamente, licuamos el pimiento rojo, sal y pimienta, sacamos los solomillos de la salmuera y envasamos al vacío con la infusión de pimiento. Cocinar durante 20 minutos a 62 grados en vapor.

PURÉ DE YUCA

Pelamos dos yucas, las cortamos en mirepoix y las cocemos en agua, sal y cerveza Cruzcampo IPA.

Una vez cocida, se tritura con el caldo de la cocción, leche y un poco de sal.

AJO BLANCO

Mezclamos en un bol 150 gramos de almendra, medio diente de ajo sin germen, 60 gramos de miga de pan, 750 ml de agua y emulsionamos con 150 ml de AOVE picual de Jaén.

SALSA DE ALBAHACA, PIÑA Y COCO

En un cazo, añadimos 100ml de leche de coco, 200 gr de piña y 15 hojas de albahaca.

Una vez entre en ebullición, sacamos las hojas de albahaca y las ponemos en agua con hielo. Cuando estén frías, mezclamos con los ingredientes anteriores, trituramos todo y reservamos.

"PANCAKE"

Ponemos en un cazo 170 ml de cerveza Cruzcampo IPA y calentamos con 120 gramos de mantequilla.

En un bol aparte, tamizamos la harina con la levadura y el bicarbonato, añadimos el huevo, el azúcar y movemos.

Para finalizar, añadimos la cerveza y la mantequilla, además de leche ligeramente cortada con lima. Remover y poner en moldes. Hornear a 200 grados 20 minutos.

ANDREA NAVÍO Y ADAM GHARNATI

ESCUELA DE HOSTELERÍA FUNDACION CRUZCAMPO (Jaén)