

TENDERLOIN DE CERDO EN BOURBON Y MANZANA

(4-6 porciones)

INGREDIENTES:

1 caña de tenderloin de cerdo (solomillo) de 1-1.5kg
2 manzanas gala en gajos
1 cebolla amarilla o blanca fileteada
2cdas de aceite de oliva
2cdas de mantequilla sin sal
1cdita de sal kosher
1/2cdita de pimienta negra
1/2cdita de azúcar mascabado
1/2cdita de pimenton ahumado o agregar 10 gotas de humo líquido
100g de bourbon
62g de vinagre de manzana
10g de melaza
Rúcula para acompañar.



UTENSILIOS Y EXTRAS:

Olla de presión, sartén y termómetro digital de aguja.

PROCEDIMIENTO:

- 1 Ingresa a un recipiente 1cdita de sal kosher, 1/2cdita de pimienta negra molida, 1/2cdita de pimenton y 1/2cdita de azúcar mascabado. Mezcla y flota el tenderloin por todas sus caras.
- 2 Ingresa a una sartén 2cdas de aceite de oliva y 2cdas de mantequilla sin sal. Calienta a fuego alto.
- 3 Con la mantequilla y aceite a punto de humo Cocina ambas caras del lomo, puntas y laterales para dorar la superficie. (Aprox. 3min por lado). Reserva.
- 4 Sobre la misma sartén agrega la cebolla fileteada y saltea unos 2min, agrega la manzana en gajos y saltea unos 4min removiendo ligeramente. (Aquí puedes agregar el humo líquido y directamente en la olla de presión). Agrega el bourbon para desglasar la sartén raspando el fondo para remover todo el sabor que se queda pegado.
- 5 Ingresa toda la mezcla de cebolla y manzana a la olla de presión, coloca el tenderloin encima y los 62g de vinagre de manzana. Cocina a presión durante 10min y deja reposar por 10min más para que la presión escape naturalmente. Libera la válvula y revisa que la temperatura interna de cocción llegue a 74° C.
- 6 Regresa la cebolla y manzana a la sartén, agrega 10g de melaza, remueve y cocina a fuego medio durante unos 5min removiendo ocasionalmente.
- 7 Acompaña con rúcula o alguna ensalada fresca y emplata con la mezcla de manzana y el cerdo en rodajas para finalizar con un poco de los jugos restantes.

TIPS:

- * Puedes sustituir el bourbon por sidra de manzana o jugo de manzana natural.
- * Reposar la carne unos 10min antes de cortar para que se distribuyan los jugos.
- * Puedes espolvorear tocino crujiente para darle aún más intensidad al sabor.
- * Reserva en refrigeración hasta por 4 días o hasta por 3 meses en congelación.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina