Solomillo del infierno.

Aún permanece en mi retina la imagen del fuego. Enormes llamaradas devorando mi coche y mi calma.

Inmóvil, observo como los bomberos dejan al descubierto el esqueleto diminuto del que había dado sentido y significado a la palabra libertad desde hace algo más de una década. Testigo mudo de tardes de radio a las puertas del cole, natación o fútbol; cómplice de tratos y duras negociaciones horarias , siempre atento y dispuesto, a la espera. Con él se han ido mi colección de antiguos cassettes de Ramazzoti y La Jurado que tantas veces cantamos a coro los niños y yo.

Ya no existe, se ha esfumado y es probable que nunca sepa la causa , aunque quizás sea mejor así.

Es momento de buscar sustituto y, como el mundo de la automoción no me entusiasma, primarán a la hora de elegir, el tamaño reducido, la comodidad y, por supuesto, el precio.

Pero volviendo a las llamas, viene a mi memoria un programa británico que pronto tendrá su versión aquí en España y que se llamaba » Hell´s Kitchen» (la cocina del infierno), conducido por Gordom Ramsey, uno de los cheff con más estrellas Michelin del mundo y que consistía en sacar a la luz todos los defectos, errores y trapos sucios de las cocinas de algunos restaurantes. En su papel de juez supremo malo malísimo, le he visto hacer llorar a más de un cocinero, aunque no sin razón.

Este cocinero, Ramsey, tiene libros y programas de cocina de los que se puede aprender muchísimo, y esta semana he pensado preparar una receta suya a la que, por supuesto, añadiré mi aportación personal.

El solomillo Wellington, es una de las recetas más versionadas y sabrosas que te hará quedar como una reina olvidando así, en mi caso, una semana infernal,

aunque para aquellos que respetáis la cuaresma os recomiendo mejor esperar a que pase la Semana Santa, no sea que el solomillo os lleve a arder en el infierno.
La visita de los Peter, mis cuñados de Holanda ha sido providencial en estos días, pues a parte de cederme amablemente el coche de alquiler que traían desde Málaga y reponer las reservas de queso, me han ayudado a la hora de elegir la música para acompañar el día de hoy. Peter de Leeuwerk, el mayor de los hermanos, cuenta con una vastísima cultura musical, especialmente centrada en la música sacra y al preguntarle por un Réquiem por mi coche, me preparaba, directamente, con gesto divertido, una lista de compositores encabezada por Gabriel Fauré y que merece la pena escuchar.
Ellos se marcharon ayer de regreso a los Países Bajos, así que no han podido probar mi receta de hoy. Quienes sí nos han acompañado son Hans e Ingrid con los niños que , por cierto hacía mucho que no venían a casa . Hans, hermano menor de mi chico vive en Motril con su familia desde hace algo más de cinco años y es también un gran aficionado a la cocina al que ,en más de una ocasión, le he copiado recetas riquísimas.
Entro pues en mi cocina como si el mismísimo Ramsey fuese a evaluar mi trabajo aunque estoy segura que más que críticas recibiré palabras cariñosas y sólo por eso ya merece la pena cocinar.
A parte del infernal solomillo tomaremos una ensalada y algo de queso francés de postre.

Aquí os dejo la recetas. Espero que os gusten.
Besos.

» Solomillo Wellington» (by Ramsey).
Ingredientes (para 6 personas):

– 1 1/2 kg. de solomillo de ternera (o cerdo).
– 500 gr. de setas.
– 8 lonchas grandes de jamón serrano.
– 2 cucharadas de mostaza .
– 2 lámina de hojaldre rectangular.
– 1 bloque de Foié mi cuit.
– 1 huevo.
– Aceite de oliva.
– Sal y pimienta recién molida.

Triturar las setas y saltear con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta y reservar. Sellar la carne con el aceite bien caliente y reservar también. Sobre una base de film transparente colocar el jamón, extender sobre él una capa de las setas salteadas. Pintar la carne con la mostaza y colocar el solomillo encima. Hacer un rulo formando un caramelo. Extender el hojaldre con forma rectangular, colocar el rulo de carne en el centro después de quitarle el plástico, pintar los bordes con el huevo batido y cerrar como si fuese un paquete. Pintar con el huevo batido , hacer unos ligeros cortes a modo de decoración en la parte superior y meter al horno a 200 gr. sobre papel o en una bandeja de cristal hasta que esté dorado (unos 15 minutos).

Para la guarnición:

– 4 peras (tipo conferencia).

– Una cucharada de mantequilla.

– Una cucharada de azúcar moreno.

En cuanto metas el solomillo al horno pon al fuego la mantequilla y saltea en ella la pera cortada en láminas y le añades el azúcar cuando esté dorada. Cocinar unos 5 minutos más.

Para la salsa:

– 1 copa de cognac.

– 1 cucharada de salsa de soja.

– 1 vaso de caldo de carne.

Vuelve a poner al fuego el aceite en el que has sellado la carne, añade el cognac, el caldo y la soja y reduce mientras se hornea la carne.

Es momento de que te sirvas una copa de cava bien fresquito y empieces a preparar la ensalada que nos servirá de primer plato.

» Ensalada de Mango, brotes tiernos y frutos secos».

Ingredientes (para 6 personas):

– 2 mangos maduros.

– 2 Aguacates.

– Media lima.

– 100 gr. de brotes de lechuguitas varias tiernas.

– 6 cucharadas de almendras tostadas.

– 4 cucharadas de pasas sultanas.
– 2 cucharadas de vinagre de frambuesa.
– 2 cucharadas de glassa balsámica de Módena.
– Glassa de gelatina de miel y mostaza (opcional).
– Aceite de oliva Virgen Extra (AOVE).

En un bol grande, mezcla los brotes tiernos con los aguacates y mangos troceados en pequeños dados, exprime sobre ellos la media lima y añade el resto de lo ingredientes menos las glassas y mezcla bien. Una vez emplatada riega con un hilo de glassa de gelatina de mostaza y miel y extiende una cucharadita de glassa balsámica de Módena en un lateral del plato

Para emplatar el solomillo, pon unas láminas de la pera caramelizada, coloca un par de medallones de carne y riega con una cucharada generosa de la reducción de cognac, con ayuda de un rallador, termina con una lluvia de virutas de foié.

Y de postre queso francés con pan calentito.

Hans e Ingrid, ha sido un placer.