Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON DURAZNOS DESECADOS DON JAIME

Solomillo de cerdo con duraznos desecados al Malbec

Una receta gourmet, elegante y con identidad mendocina, donde los duraznos desecados son protagonistas: aportan dulzor, textura y un contraste espectacular con la carne y la reducción de Malbec.



Ingredientes (4 porciones)

- 600 g de solomillo de cerdo
- 180 g de duraznos desecados Don Jaime
- 250 ml de vino Malbec
- 150 ml de caldo de carne
- 1 cebolla morada pequeña
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de mostaza Dijon
- 30 g de manteca
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 ramita de romero
- Sal y pimienta negra
- Nueces tostadas, para terminar
- Opcional: unas hojas de tomillo fresco

Preparación

1. Rehidratar los duraznos. Colocá los duraznos desecados en un recipiente y cubrilos con parte del Malbec. Dejá reposar durante 20-30 minutos. Esto hará que recuperen suavidad y absorban el aroma del vino.

2. Sellar el cerdo. Salpimentá el solomillo. Calentá una sartén con aceite de oliva y doralo a fuego fuerte por todos sus lados. Retirá y reservá.

3. Crear la salsa. En la misma sartén, agregá la cebolla picada y el ajo. Cociná hasta que estén tiernos. Incorporá el resto del Malbec y raspá el fondo de la sartén para recuperar todos los sabores. Agregá el caldo, la miel, la mostaza, el romero y los duraznos desecados.

4. Reducir. Volvé a incorporar el cerdo y cociná a fuego medio-bajo hasta que esté en su punto y la salsa se haya reducido, quedando brillante y ligeramente espesa. Al final, retiralo del fuego y montá la salsa con la manteca fría para conseguir una textura sedosa.

Presentación gourmet

Cortá el solomillo en medallones y disponelos sobre el plato. Colocá generosamente los duraznos desecados al Malbec alrededor y bañá con la reducción. Terminá con nueces tostadas, tomillo fresco y unas gotas de aceite de oliva.

Para acompañar: puré de batata y romero o una suave polenta cremosa.

El secreto de esta receta: no tratar al durazno desecado como un simple acompañamiento. Al rehidratarlo en Malbec y cocinarlo dentro de la reducción, se convierte en el elemento que une el dulzor de la fruta con la intensidad de la carne.



Juan Manuel Marqués
Fundador de Don Jaime
Cocinero recibido del Colegio de Cocineros Gato Dumas