

Solomillo con york, dátiles y foie gras



2 solomillos de cerdo

4 cortadas de jamón york

1 lata de foie gras bueno

50 gr dátiles sin hueso

Harina

1 cebolla picadita

1 copa de cognac

aceite y sal

½ vaso de caldo

150 gr de nata (crema de leche) líquida

Primero abrimos los solomillos lo máximo posible en forma de libro. Cubrimos con el foie gras y luego cubrimos con las lonchas de jamón de york. En un lateral del solomillo ponemos los dátiles en fila.

Cerramos apretando bien, volviendo a dar al solomillo la forma inicial. Cerramos con palillos o con gomas de silicona.

Pasamos por harina y ponemos a dorar en una sartén con aceite caliente. Cuando lo tenemos dorado por todos los lados sacamos y reservamos.

Picamos la cebolla y ponemos a pochar en la misma sartén, donde si es necesario ponemos un poco más de aceite. Tapamos.

Una vez pochada la cebolla añadimos el cognac, el caldo y luego la nata (crema de leche) , y dejamos reducir un poco. Añadimos de nuevo los solomillos y dejamos cocer a fuego muy lento durante unos 10 minutos. Servir muy caliente.