

# Solomillo de cerdo glaseado Sous Vide

**Autor:** Jason Logsdon  
**Tiempo de preparación:** 1 hour  
**Tiempo de cocción:** 3 hours



## Ingredientes

Para 4 personas:

### Cerdo (Sous Vide):

De 1 a 2 libras de solomillo de cerdo  
1 cucharadita de salvia deshidratada  
1 cucharadita de pimentón  
1/2 cucharadita de jengibre  
Pimienta

### Glaseado:

240 cc de whiskey bourbon.  
60 g de azúcar moreno  
120 g de kétchup  
2 cucharaditas de salsa perrins  
1 cucharadita de humo líquido  
60 ml de zumo de manzana  
1 cucharada de zumo de limón  
1 cucharadita de ajo picado  
1/2 cucharadita de pimienta de cayena  
1/4 cucharadita de mostaza en polvo  
Sal y pimienta

## Preparación

### Cerdo (Sous Vide):

**Temperatura:** Al punto justo: 57 °C o al punto: 60 °C

Mezcle las especias en una fuente, espolvoree la mezcla sobre el solomillo y enváselo al vacío. Precaliente a 57 °C o a 60 °C el baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Sumerja la bolsa de vacío y cuézalo entre 3 y 6 horas al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Puede seguir con la preparación del plato o bien refrigerar el solomillo como se explica a continuación:

Saque la bolsa del baño maría y métala en un balde lleno de agua y hielo a partes iguales. Una vez refrigerada, la bolsa se puede conservar en el frigorífico aproximadamente 2 días o durante 6 meses congelada.

### Glaseado:

Para el glaseado mezcle todos los ingredientes en una olla y hiérvalos a fuego medio. Deje que hierva durante 30 minutos aproximadamente hasta que el glaseado espese, remueva de vez en cuando.

### Preparación:

Por otro lado, precaliente una parrilla o la rejilla del horno a alta temperatura. Saque el solomillo de cerdo de la bolsa y séquelo con un papel. Coloque la carne en la parrilla hasta que se marquen las rayas por un lado. Unte la parte superior con el glaseado, de la vuelta a la carne y unte el otro lado. Repita la operación varias veces hasta que la carne esté completamente recubierta. Dele la vuelta cada 30 o 60 segundos.

Retírelo de la parrilla y vuelva a extender el glaseado. Corte el solomillo en lonchas de 2,5 cm de ancho y rocíelas de glaseado antes de servir.

Receta cortesía de Jason Logsdon de su nuevo libro «Sous Vide: Help for the Busy Cook».