Gazpacho de fresas

FÁCIL | 10 MIN. | 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 500 g de fresas
- 300 g de tomate maduro limpio
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- 25 ml de vinagre al Pedro Ximénez
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- Pizca de pimentón dulce
- 10 g de sal
- Pizca de 5 pimientas recién molidas

PREPARACIÓN

1. Colocar las cuchillas en el bol.
2. Triturar todo excepto el vinagre y el aceite, reservar.
3. Añadir el resto de los ingredientes e integrar a velocidad baja para que el gazpacho siga manteniendo un tono rojizo y no cambie a un anaranjado (esto pasa si emulsionamos el aceite y el vinagre a máxima potencia con las cuchillas).
4. Servir frío y disfrutad.

ACCESORIOS

- Cuchillas

Solomillo de cerdo a la miel y mostaza

MEDIA | 20 MIN. | 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 600 g de solomillo de cerdo
- 2 cebollas
- 80 ml de aceite de oliva
- ½ cucharada sopera de orégano
- 100 ml de agua caliente o caldo de carne
- 150 g de miel
- 100 g de mostaza antigua
- Brandy o coñac
- Sal y pimienta al gusto

ACCESORIOS

- Direct Prep con el disco de corte 4 o 5
- Pala de remover
- Cuchilla

PREPARACIÓN

1. Procesar la cebolla y reservar.
2. Colocar la pala de remover e introducir el aceite, programar a 150 ºC.
3. Una vez transcurridos dos minutos aproximadamente introducir la cebolla, una pizca de sal y pimienta recién molida, cocinar hasta que esté bien dorada, desglasar con brandy o coñac.
4. Introducir la miel, la mostaza y el agua en el bol y ajustar la temperatura a 130 ºC, una vez la salsa empiece a hervir dejar 3 minutos más (opcional, con ayuda de la cuchilla triturar la salsa).
5. Pimentar el solomillo y reservar.
6. Dorar el solomillo o en sartén o con la opción del tapón de cocción y la tapa abierta.
7. Cortar a medallones gruesos el solomillo y salsear al gusto.
8. Decorar con cebollino picado por encima.