SOLOMILLO DE CERDO RELLENO DE PURÉ AL ROMERO



Ingredientes Menù

100 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

25 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1

40 g Crema di Rosmarino (Crema de romero) - KU7

50 g Fiokki - PC0

60 g Soleggiati - TX1

Ingredientes

600 g Solomillo de cerdo limpio

70 g Speck (Jamón ahumado)

200 g leche

20 g mantequilla

40 g queso parmesano

20 g perejil

al gusto Sal

Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Para 6 personas

Cortar el solomillo en dos partes (como un libro) intentando abrirlo lo máximo posible y aplastarlo con ayuda de papel de horno y un mazo.
Encima de la carne poner una fina loncha de speck , previamente cortado con una máquina cortafiambres. Aparte, mezclar la Grancrema de queso parmigiano con 25g. de Crema de romero.
Salar un poco el filete y untarlo con la mezlca anterior.
Poner en el centro del filete, Soleggiati escurridos y secados, enrollar, con el speck pegado al filete, después, atar con un hilo de cocina.
Calentar en una sartén 50g de aceite extra virgen y saltear la carne hasta dorarla.
Retirar del fuego y cuando esté frío, cortarlo en 12 rodajas.
Posteriormente, poner el filete cortado en una fuente para horno, empolvorear con 20g. de queso Parmigiano y hornear a 18°C unos 10 minutos.
Por otro lado, elaborar el pure con el “Fiokki” siguiendo las instrucciones del paquete.
Aligerar el puré con el resto de la mantequilla, de la Crema de romero y del queso Parmigiano Reggiano.
Triturar las hojas de perejil con el resto del aceite extra virgen y un poco de sal.
Distribuir la salsa de perejil en un plato y poner las rodajas de carne.
Servir con puré al romero, dosificado con ayuda de una manga pastelera.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)