

## SOLOMILLO DE TERNERA EN COSTRA DE NUECES Y TOMILLO, SABAYÓN TRUFADO, BROCCOLI Y PURÉ DE PATATAS VIOLETA.



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Ingredientes Menù

75 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Crema de champiñones al aroma de trufa) - EXH07

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

### Ingredientes

1200 g Solomillo de ternera

45 g vino sherry seco

300 g leche

60 g mantequilla

6 yemas

90 g nueces

600 g brocoli

150 g patatas violeta

tomillo fresco

Aceite de semilla

Pimienta

Sal

150 g speck cortado en 12 lonchas

Una cucharada de zumo de limón

## Preparación

---

Extender las lonchas de speck en una tabla para cortar, sin dejar espacios vacíos entre ellas.

Poner encima el solomillo de ternera y enrollarlo con las lonchas de speck.

Luego, enrollar la carne en papel film y dejar reposar unas horas en frigorífico.

Mientras tanto, picar las nueces moscada con el tomillo en el mezclador y por otro lado cocer al vapor el brocoli unos 5 minutos, manteniéndolos verdes y crujientes.

Hervir las patatas vitelotte, escurrirlas, pelarlas y hacer el puré mezclándolas con leche tibia y una pizca de sal, obteniendo una textura suave y homogénea.

Cocinar el sabayón al baño maría a fuego moderado y en la misma cacerola, batir las yemas con 2 cucharadas de agua tibia, para tener una mezcla emulsionada y espumosa.

Añadir lentamente 150 ml de aceite extra virgen, el zumo de limón y el sherry, sin parar de batir.

Retirar del fuego el sabayón, añadir la Crema de champiñones y sazonar con sal y pimienta.

Eliminar el film de la carne y cortarla en 4 rodajas de unos 200g. .

En una sartén, calentar 2 cucharadas de aceite y 20g. de mantequilla para cocinar la carne hasta que se forme una capa dorada en su exterior.

Aplicar sobre un lado de la carne el resto de la mantequilla y espolvorear con la picada de nueces y tomillo.

Poner las rodajas de carne en un recipiente apto para horno y terminar la cocción en horno precalentado a 200°C. Dejar reposar unos 10 minutos.

Poner el zabaglione trufado en un plato y encima poner las rodajas de solomillo.

Con ayuda de una manga pastelera decorar ,en 3 partes diferentes del plato, con el puré de patatas y tomillo.

Disponer el brocoli y finalizar con tiras de puerro frito en aceite de semillas.