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.

© 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)