

# SOLOMILLO RELLENO DE PATÉ IBÉRICO Y CASTAÑAS CON TIMBAL DE PATATAS, MANZANAS Y CASTAÑAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Aurea Peque



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Provecha el otoño para realizar este plato de temporada

## Descripción:

Mira que económico te sale este plato y lo fácil y rico que está es muy vistoso para un día de fiesta y sobre todo para que vamos haciéndonos con estas recetas económicas de cara a la Navidad, pues con esta crisis hay que buscarse algo rico y no demasiado caro.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 solomillo de cerdo de 500 g
- 2 Cd de lata de paté Ibérico La Charra(Ultramarinos la Escandalosa)
- 8 castañas en almíbar
- 1/2 copa de vino Fino
- -2 patatas medianas
- una pizca de Pimentón de la Vera Dos Hermanas(Ultramarinos La Escandalosa)
- 1 manzana reineta
- 2 Cd de AOVE Oro del Vinalopó(Ultramarinos La Escandalosa)
- una pizca de sal
- pimienta
- 1 Cd para decorar de cebolla frita crujiente.

## Preparación:

### Paso 1

Abrimos el solomillo por la mitad sin llegar a cortarlo del todo, salpimentamos y untamos con el paté Ibérico y ponemos unas castañas en almíbar a lo largo.

### Paso 2

Enrollamos el solomillo y lo bridamos para que no se deshaga.

### Paso 3

*Precalentamos el horno a 180°*

#### **Paso 4**

*Doramos el solomillo en una Cd de aceite y metemos al horno con el vino Fino unos 15-20 minutos y retiramos.*

#### **Paso 5**

*Ponemos al mismo tiempo unas patatas cortadas para freír en una bandeja de horno con papel sulfurizado,sal,pimentón de la Vera y una Cd de aceite removemos bien y dejamos que se asen,quedan igual que fritas y riquísimas.*

#### **Paso 6**

*En el resto del aceite de dorar la carne salteamos la manzana cortada en gajos no muy finos y reservamos*

#### **Paso 7**

*Montamos el plato haciendo un timbal con las patatas,manzanas y unas castañas en almíbar por encima,por otro lado cortamos en diagonal el solomillo y lo ponemos a un lado,decoramos con la cebolla crujiente.*