

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



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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.