

Solomillo de iberico con crema de ajos y tapón de brecol

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	Sal
2	Solomillos — ibéricos
2 cabeza/s	Ajos
50 ml	Nata
50 ml	Caldo de pollo
	Aceite oliva
	Pimienta negra
Brécol	
	Sal
4	Huevos
250 gr	Nata
200 gr	Brócoli (brécoles) — cocido
	Nuez moscada — (macís)
	Pimienta de Sichuan

ELABORACIÓN

Asar en el horno dos cabezas de ajo, enteras con piel, en un cuenco de porcelana, tapadas, a 120º una hora y media.

Separar los dientes, y extraer la pulpa, machacarla en el mortero, para hacer una pasta suave, añadir, el caldo, y pasar a través del chino fino, agregar la nata y sazonar con sal y pimienta, calentar en el momento de servir

Sellar los solomillos en la sartén con unas gotas de aceite, por todas partes, reservar en un fuente de horno, al momento de servir, asar a 200º en el horno 10 m, o mas tiempo, si

quiere mas pasado, reposar 5 m fuera del fuego, tapado, cortar y servir.

El brécol

Pasar todo por la batidora, procurando que no quede un puré demasiado fino.

Engrasar 4 moldes cilíndricos, o uno grande, llenar y cocer a 150º una media hora, o hasta que la aguja salga limpia.

MAVILLUM