

Solomillo de iberico con crema de ajos y tapón de brecol

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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 120° 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 200° 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 150° una media hora, o hasta que la aguja salga limpia.