



RECETAS DE COCINA

Solomillo de cerdo con "foie gras" en nido de patatas.

Dificultad: baja

Precio: alto

*Tiempo de elaboración:
1 hora*

*Ingredientes para
4 personas:*

- 1 litro de caldo de carne*
- 8 patatas*
- 4 solomillos de 200g*
- 400g de paté de "foie gras"*
- 1 copa de coñac*
- 1 copa de vino blanco*
- tostaditas*
- sal*
- pimienta*
- harina*
- aceite de oliva*

LA MASIA



DE LA
BOQUERIA

3



Solomillo de cerdo con "foie gras" en nido de patatas.

Preparación:

Para empezar, poner la mantequilla en la cazuela y dejar que se dore un poco; después añadir la harina, la leche y empezar a remover; salpimentar y tirar un poco de nuez moscada.

Poco a poco, la besamel irá cogiendo consistencia y cuando esté en su punto, podréis empezar a preparar el plato.

Pero antes, cortar a láminas muy finas la butifarra negra y el pimiento escalibado.

Iniciar la elaboración poniendo una base de besamel, una lámina de pasta de Lasaña hervida, la butifarra negra, el pimiento y la besamel. Seguir así hasta tener 4 capas, entonces acabarlo de cubrir con más besamel, poner encima un poco de salsa de tomate para darle color, queso rallado y un poco de mantequilla. Gratinarlo al horno durante unos minutos y el plato ya estará a punto para servir.