



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



5

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

Preparación:

Para hacer el nido de patatas, coger las patatas peladas y cortarlas muy finas, ponerlas en el aparato para hacer nidos de patata, freírlas con el aceite bien caliente para que queden bien crujientes.

A continuación, salpimentar el filete, enharinarlo y freirlo en una sartén con aceite. Después, sacar el aceite y flambeare el filete con coñac y vino blanco, y dejar que se reduzca.

Cuando ya esté reducido, sacar el filete y añadir el caldo de carne espeso. Seguidamente, remover, incorporar el "foie gras" y volver a remover.

Finalmente, añadir el filete y dejar cocer un minuto.

Para acabar, ponerlo en un plato con el nido de patatas al lado, y recubrirlo con la salsa. Acompañarlo con unas tostadas.

LA MASIA



DE LA
BOQUERIA