Cerdo relleno con puré de papas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Queso gruyere rallado: 200 g
Yemas: 2 Unidades
Ajo: 4 Dientes
Solomillo de cerdo: 1 Unidad

Puré con tropezones

Leche: 50 cc
Manteca: 50 g
Puré de papas: A gusto
Ajos rostizados: 8 Unidades
Panceta: 50 g

Salsa de champiñones

Cebolla: 1 Unidad
Champiñones: 300 g
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 100 cc
Mantequilla: 2 grs.

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Realice un orificio en el centro del *solomillo* de **cerdo** pero sin abrirlo de los costados, debe realizar un orificio desde la parte mas ancha hacia la punta, como formando una bolsa.
- En un bowl coloque el queso rallado gruyere, la *cebolla*, *ajo*, las yemas de *huevo* sazone con una pizca de sal y pimienta, mezcle y reserve dentro de una manga.

Puré con tropezones

- Cocine las papas partiendo de agua fría hasta que estén tiernas, luego realice un puré.
- Corte la *panceta* en cubitos y dórela en una sartén caliente sin materia grasa.
- Incorpore al puré de papas los dientes de *ajo* rostizados, la *panceta*, *mantequilla* y leche, mezcle.

Salsa de champiñones

- Limpie los champiñones con un paño húmedo y luego córtelos en finas láminas.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique el diente de *ajo*.
- En una sartén caliente con *mantequilla* cocine a fuego lento los champiñones, incorpore la *cebolla* y el *ajo*, sazone con sal y pimienta, cuando comiencen a tomar un leve *color* dorado saltéelos, nuevamente déjelos quietos para que se doren y por ultimo incorpore la *crema* de leche, cocine unos minutos mas y retire del fuego.

Armado

- Con la ayuda de la manga rellene el *solomillo*, ciérrelo con un *palillo*.
- En una sartén bien caliente con aceite selle la carne de todos sus lados, sazone con sal y luego termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos aproximadamente
- Terminada la cocción deje reposar unos minutos y luego quite los palillos
- Corte la carne en medallones.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación dos medallones de *cerdo* y acompañe con una porción de puré de tropezones
- Salsee con la salsa de champiñones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cerdo-relleno-con-pure-de-papas