

# Solomillo con milhojas de batata y calabaza

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria  
**Solomillo:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Mil hojas de batata y calabaza

**Batatas:** 3 Unidades  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Calabaza pequeña:** 1 Unidad  
**Crema de leche:** 150 cc

**Queso Parmesano Rallado:** 1 Taza  
**Salvia Fresca:** 1cda. Hojas  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.

### Salsa

**Yogurt Natural:** 2 cdas.  
**Curry:** 1 cdita.  
**Romero:** 1 Rama  
**Caldo de carne:** 50 cc  
**Eneldo:** 1 cdita.

**Aceto balsámico:** 1 cdita.  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Paprika:** 1 cdita.  
**Azucar:** 1 cda.  
**Jengibre rallado:** 2 cdas.

### Salteado de Verduras

**Vino Blanco:** 2 cdas.  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Ciboulette picado:** cdita.  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Apio:** 3 Ramas  
**Mostaza en grano:** 1 cdita.  
**Zanahoria:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Salpimiente los solomillos y selle todos sus lados en una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva.
- Coloque los solomillos en una fuente con el aceite de la cocción y lleve a horno durante 15 minutos aproximadamente.

## Milhojas de batata y calabaza

- Pele las batatas.
- Retire la piel de la **calabaza**.
- Corte las batatas y la *calabaza* en láminas finas con la ayuda de una mandolina.
- Pique las hojas de salvia.
- Pinte el fondo de un molde para horno con aceite de oliva y coloque primero, una capa de batatas, luego una capa de calabazas, espolvorée con las hojas de salvia picadas, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Vuelva a repetir la operación hasta llegar a la mitad del molde.
- Cubra el milhojas con la *crema* de leche y el queso parmesano rallado.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve el molde a horno y gratine durante 10 minutos.

## Salsa

- Pique el *eneldo*.
- Pele y ralle la raíz de *jengibre*.
- Coloque el caldo de carne en una *cacerola* a fuego lento e incorpore el *jengibre* rallado y las hojas de *romero*.
- Cocine a fuego lento durante 5 minutos hasta lograr una infusión.
- Cuele el caldo aromatizado y deje escurrir.
- Añada el azúcar y el aceto balsámico, mezcle bien hasta disolver el azúcar.
- Incorpore e yogurt y mezcle bien con batidor de alambre.
- Agregue la sal, la pimienta, el *curry* y la *páprika*.
- Coloque el *eneldo* picado al final y revuelva hasta integrar.

## Salteado de verduras

- Pique el ciboulette
- Lave bien las ramas de *apio*, retire los extremos y corte en láminas finas.
- Pele la *zanahoria*, corte en láminas y luego en bastones finos.
- En las misma sartén donde selló los solomillos añada una cucharada de aceite de oliva y saltee las verduras.
- Salpimiente y mezcle bien.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y cocine hasta tiernizar las verduras.
- Añada la *mostaza* en granos revuelva y reserve caliente.

## Presentación

- Corte el **solomillo** en forma diagonal.
- Corte el milhojas en porciones cuadradas.

- Coloque una porción de milhojas en el centro del plato, los solomillos encima, las verduras a un lado, salsee los bordes con la salsa y decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-con-milhojas-de-batata-y-calabaza>