elGourmet

# Solomillo con salsa de turrón

Tiempo de preparación: 20 Min

## Ingredientes

**Manteca**: 20 g
**Papas**: 2 Unidades
**Sal**: A gusto
**Crema de leche**: 200 Ml.
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Sal en escamas**: A gusto
**Pimienta**: A gusto
**Brandy**: 1 Chorrito
**Solomillo**: 1 Unidad
**Turrón blando**: 50 g

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 180ºC.
- En primer lugar, salpimentar el **solomillo** y marcarlo en una sartén con *manteca*.
- Retirarlo de la sartén y terminar de cocinarlo en el horno a 180º C durante 8-10 minutos.
- Mientras tanto, triturar el turrón blando con la *crema* en una batidora
- En la misma sartén que habíamos utilizado para la carne, colocar la mezcla de turrón y *crema* y verter el brandy
- Dejar que reduzca
- Echar un hilo de aceite y remover.
- Por otro lado, cortar las papas en rodajas muy finas con la ayuda de la mandolina y freírlas en abundante aceite muy caliente
- Retirarlas, *sazonar* con sal en escamas y reservar.
- Sacar el *solomillo* del horno y lo filetearlo.
- Servir con la salsa de turrón y las chips de papas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/solomillo-con-salsa-de-turron**