

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 180°C.
- 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 180° 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>