Solomillo de cerdo marinado a la chapa con hongos portobellos y torre de papas

Ingredientes

Para la salsa fría de hierbas

Ajo confitado: 1 Diente
Aceite De Oliva: 100 Ml.
Sal:
Albahaca: 6 Hojas
Perejil picado: 1 cda.

Para las papas

Papas: 4 Unidades
Crema: 200 Ml.
Sal y Pimienta:
Queso rallado: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Maicena: 2 cdas.

Para los Portobellos

Limon: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva:
Tomillo: 2 Ramitas
Perejil picado: Cantidad necesaria
Portobellos en cuartos: 8 Unidades
Sal y Pimienta:
Aceto balsámico: 2 cdas.

Solomillo de cerdo marinado a la chapa

Chipotle: 1 cdita.
Salvia: 4 Hojas
Sal y Pimienta:
Aceite De Oliva:
Ajo: 1/2 Diente
Solomillos de Cerdo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- *Marinar* los solomillos de **cerdo** bien limpios con *chipotle*, salvia, *ajo* y aceite de oliva por unas horas. Reservar al frío. *Condimentar* con sal y pimienta y cocinar a fuego medio hasta que estén dorados y a punto.
- Cocinar a fuego fuerte los portobellos con sal y pimienta en aceite de oliva.
- *Condimentar* con *tomillo*, el *jugo* del *limón*, *perejil* y aceto balsámico.
- El día anterior : cortar las papas en láminas bien finas. Mezclar la *crema* con los huevos y la *maicena*. Intercalar en una placa alta las papas con la *crema* e ir condimentando con sal y pimienta. Cocinar al horno por 2 horas a fuego bajo a 160 grados. Dejar enfriar. Cortar una vez frío. Poner en una placa de horno con el queso rallado por encima y calentar antes de servir.
- Procesar todos los ingredientes de la salsa fría

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cerdo-marinado-a-la-chapa-con-hongos-portobellos-y-torre-de-papas