

# Solomillo de Liebre Envuelto en Tocino Ibérico con Crema de Piquillos



## Ingredientes

**Azúcar moreno:** 50 grs

**Pimienta:** c/n

**Sal:** c/n

**Tocino ibérico:** 100 grs

**Pimentón:** c/n

**Piquillos:** 1 Lata

**Aceite De Oliva:** c/n

**Vino:** 100 cc

## Preparación de la Receta

- En una olla pequeña poner a reducir el vino con el azúcar.
- *Saltear* durante 1 minuto los piquillos y luego tritararlos con aceite y una pizca de sal.
- En otra sartén marcar bien el **solomillo** salpimentado.
- Poner la **crema** de piquillos en la base del plato, el *solomillo* en el centro y unas gotas de reducción de vino.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-liebre-envuelto-en-tocino-iberico-con-crema-de-piquillos>