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 triturarlos 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