Solomillo relleno de ciruelas y jamón + Rosti de batata y gruyere



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Rosti de batata y gruyere

Puré de batatas: 2 Tazas
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Queso gruyere rallado: 1/2 Taza

Solomillo relleno de ciruelas y jamón

Ciruelas pasas: 200 g
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Jamón cocido: 200 g
Solomillo de cerdo: 1 Unidad

Vinagreta

Aceite De Oliva: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre: A gusto
Brotes: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Solomillo relleno de ciruelas y jamón

- Hidrate las ciruelas en agua durante 8 horas
- Una vez hidratadas séquelas y píquelas.
- Corte el **jamón** en *brunoise*.
- Realice sobre el **solomillo** y a lo largo una incisión profunda pero sin llegar a la base.

Rosti de batata y gruyere

- Mezcle en un bowl el puré de batatas junto con el queso gruyere.
- Sobre una sartén caliente con aceite de oliva acomode una cintura de la forma deseada, rellénela con el puré de **batata** y gruyere y cocínela de ambos lados hasta dorarla, proceda del mismo modo con el resto del puré

Vinagreta

- En un bowl coloque sal, pimienta, *vinagre* y aceite de oliva, mezcle bien y agregue los brotes.

Armado

- En una sartén caliente con dos cucharadas de aceite de oliva saltee las ciruelas junto con el *jamón* hasta que comience a dorarse.
- Terminada la cocción rellene el *solomillo* con el salteado, luego bride para que no se abra durante la cocción.
- En una sartén caliente con el resto de aceite de oliva selle el *solomillo* de todos sus lados.
- Terminada la cocción quite el hilo y corte el *solomillo* en rodajas.

Presentación

- Sirva en un plato una rosti de *batata* y gruyere y una *rodaja* de *solomillo*.
- Acompañe con la ensalada de brotes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-relleno-de-ciruelas-y-jamon-rosti-de-batata-y-gruyere