elGourmet

Solomillo sobre Crema de Papa Morada

Ingredientes

Crema agria: c/n
Papa morada: 300 grs
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Grasa de jamón ibérico: c/n
Romero: c/n
Solomillo: 500 grs
Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar una *rodaja* de **solomillo** de unos tres dedos de espesor.
- En una sartén poner la grasa del *jamón* con el aceite de oliva extra virgen y en cuanto empiece a calentar bien poner el *solomillo* salpimentado, con los condimientos y cocinarlo 3-4 minutos por lado.
- Triturar la *patata*.
- Cubrir el fondo del plato con el puré templado y poner el *solomillo* en el centro.
- Terminar con unas gotas de **crema** agria y listo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-sobre-crema-de-patata-morada-con-gotas-de-crema-agria