

# Solomillo de cerdo ibérico, albahaca, parmesano y patata mortero

---

## Preparación

---

Para el solomillo de cerdo ibérico: Sal-pimentar la carne y marcar en una sartén con unas gotas de aceite de oliva a fuego fuerte. Una vez marcado, pintamos por todos los lados con la mostaza y pasamos por nuestro rebozado formado por, pan rallado, parmesano y albahaca fresca. Poner en una bandeja y meter en el horno con termosonda programada a 50°C interior, a 200 °C, programa 4D. Para la patata mortero: Pelar, trocear la patata y cocer. Por otro lado, en una sartén ponemos aceite, sofreímos el ajo picado, incorporamos el vinagre y dejamos que hierva unos minutos. En un bol, ponemos la patata cocida y machacamos con ayuda de un tenedor. Incorporamos la mezcla de ajo y vinagre, movemos y ponemos a punto de sal y pimienta. Reservar. Para la presentación: Emplatamos y terminamos con unos brotes de acedera fresca.

## Ingredientes

---

Ingredientes para 4 personas:

Para el solomillo de cerdo ibérico rebozado

2 solomillos de cerdo ibérico

100gr de mostaza Dijon

100 gr de pan rallado

80gr de parmesano rallado

1 manojo de albahaca fresca

C/s de sal y pimienta negra molida. Para la pasta mortero

300gr de patata monalisa

2 dientes de ajo

20ml de vinagre de jerez

c/s de sal y pimienta negra. Para la presentación

Unos brotes de acedera

## Utensilios

---

Robot de cocina para triturar

Boles

Bandejas metálicas

Cebollero

Colador

Tenedores y cucharas de apoyo

## Instructor destacado

---



Lu

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**