

SOLOMILLO DE CERDO AL CARBÓN, PRALINÉ DE FOIE, COULIS DE PIMIENTOS Y COMPOTA DE MANZANA

INGREDIENTES:

- 1/2 solomillo de cerdo
- 3 rebanadas de pan de molde
- 2 sobres de tinta de calamar
- 1kg de azúcar
- 150gr de pimientos rojos asados
- 2 manzanas
- 100gr de avellanas
- 10ml de leche
- 50gr de foie

PROCEDIMIENTO:

Para el praliné:

Tostamos las avellanas y las trituramos con el foie y la leche.

Para coulis de pimientos:

Con 250gr de azúcar hacemos un caramelo rubio, añadimos los pimientos y trituramos.

Para la compota:

Cocemos en agua con 200gr de azúcar la manzana, una vez cocidas las trituramos con parte del agua.

Para el solomillo:

Tostamos el pan y lo trituramos con la tinta. Lo secamos en el horno a 100grados durante 20 min.

Cortamos el solomillo en dos y lo empanamos con el pan negro.

Freímos en abundante aceite y reservamos.

PRESENTACIÓN

Colocamos el coulis en el fondo, unos puntos de praliné, encima el solomillo y encima de este la compota.

Decoramos con germinados y crujiente de manzana.

