

SOLOMILLO DE CERDO EN TEMPURA DE FRUTAS DEL BOSQUE, CREMA DE VERDURAS Y BOLETUS SALTEADOS:

INGREDIENTES:

1/2 solomillo de cerdo
100gr de boletus
125ml de gaseosa
80gr de harina
1 zanahoria
1 patata
1/2 calabacín
1/2 cebolla
100ml de nata
50gr de boletus

PROCEDIMIENTO:

Para los boletus:

Cortamos los boletus en dados y los salteamos con un poco de aceite, sazonomos y reservamos.

Para la crema:

En un cazo: Cocemos en agua la zanahoria, el calabacín y la patata. Una vez cocido, trituramos con un poco de agua de la cocción y la nata. Colamos y reservamos.

Para la tempura:

Trituramos los frutos rojos,

le añadimos, la harina y la gaseosa, sazonomos el solomillo y lo metemos en la tempura y freímos en abundante aceite a fuego medio.

PRESENTACIÓN

En un plato llano ponemos la crema, encima los boletus y el solomillo partido a la mitad. Decoramos con cebollino y germinados.

