

## SOLOMILLO DE TERNERA RELLENO DE QUESO DE CABRA, ANCHOAS CON PURÉ DE PATATA Y JUGO DE FRESAS SILVESTRES

### INGREDIENTES:

100gr de solomillo de ternera  
1 rodaja de queso de cabra  
2 anchoas de Laredo  
3 lonchas de bacon  
Puré de patata  
2 fresas silvestres  
Jugo de carne



### PROCEDIMIENTO:

Para el solomillo:

Cortamos el solomillo en forma de libro, lo rellenamos con el queso y las anchoas y formamos un cilindro. Lo envolvemos con el bacon. Lo marcamos en una sartén y lo acabamos en el horno a 180 grados durante 5 min.

Reservamos y pasados unos minutos lo partimos sesgado a la mitad.

Para el jugo de fresa:

Calentamos el jugo de carne hasta que hierva y añadimos fuera del fuego las fresas previamente picadas en cubos pequeños y dejamos que se temple la salsa.

### PRESENTACIÓN

En un plato llano, ponemos dos puntos de puré de patata, encima el solomillo y salseamos. Decoramos con unos germinados de cebolla y un poco de aceite verde.