

RecetaKA

SOLOMILLO DE PAVO CON SALSA DE IBÉRICOS

Ingredientes para 4 personas:

200 g de solomillo de pavo / 800 g jamón cocido / 200 g recortes magro jamón / 150 g cebolleta / 40 g pan / 80 g mantequilla / ajo / 1500 g leche / 750 g nata / Agua / Sal / pimienta



Elaboración:

1. Calentar una sartén y añadir un chorrito de aceite de oliva. Marcar el solomillo por ambas caras unos 30 minutos antes de servir. Reservar
2. Al momento de servir calentar de nuevo la sartén a tope y añadir un chorrito de aceite de oliva, el solomillo y una cucharada de mantequilla clarificada.
3. Regar el solomillo a la vez que se va haciendo, girándolo para que se vaya haciendo por igual.
4. Cocinar unos 3 minutos lo sacamos y retirar.
5. Sazonar con sal marina y servir.
6. **Para la salsa de ibérico:** fundir la mantequilla y rehogar el ajo y la cebolleta. A continuación añadir los 2 tipos de jamón y rehogar sin dorar. Añadir el pan y remover bien. Verter la nata, agua y la leche calientes y dejar reducir a fuego lento durante 10 minutos. Triturar y colar. Poner punto de sal y pimienta negra