



SOLOMILLO IBÉRICO CON PURÉ DE MATANZA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 24h maceración 12 min

Ingredientes

Solomillo de cerdo ibérico: 4 trozos
Morcilla patatera: 100 g
Chorizo extremeño: 100 g
Patatas: 250 g
Vino blanco: 1/4 l
Aceite de oliva
Especias: Orégano, sal y pimentón



Preparación

1. **Maceración:** Prepara un adobo mezclando el aceite de oliva con el pimentón, el orégano y la sal. Deja los solomillos macerando en esta mezcla durante 24 horas.
2. **Puré:** Cuece las patatas y lícuales con el vino blanco para obtener un puré ligero. Añade la morcilla previamente desmenuzada y mezcla bien.
3. **Relleno:** Realiza unas hendiduras en la parte superior de cada ración de solomillo e introduce en ellas el chorizo desmigado.
4. **Asado:** Introduce la carne en el horno, precalentado a temperatura máxima, y cocina durante 12 minutos.
5. **Presentación:** Para montar el plato, coloca una base (lecho) con el puré de patatas y morcilla en el centro. Sitúa encima el solomillo asado y salsea el conjunto con los jugos resultantes del asado.

Notas

- Comensales: 4 personas.
- Para un resultado óptimo utilizar siempre materia prima de calidad y sal gris.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Solomillo ibérico con puré de matanza	Carnes	01	21-12-2025	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.