



LOMO JOSELITO	½ UD
CEBOLLETA DULCE	1 UD
MANZANAS ROYAL GALA	2 UD
CHORRITO DE VINO BLANCO SEMIDULCE	1 UD
PATATAS	800 G
MANTEQUILLA	100 G
NATA LÍQUIDA	40 G
DIENTES DE AJO	2 UD
CUCHARADA MOSTAZA DIJON	1 UD
CUCHARADA MOSTAZA VERDE	1 UD
CUCHARADITA TOMILLO	1 UD
CUCHARADITA ENELDO SECO	1 UD
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-
SAL Y PIMIENTA NEGRA	-

Clara | @claravillalon | claravillalon.com

## Rosbif de Lomo Joselito a la mostaza con puré de patata

### ELABORACIÓN

- 1 Trocear una cebolleta en juliana. Pelar las manzanas y cortarlas en gajos. Llenamos una bandeja de horno con esta base de cebolleta y manzana y añadimos un chorrito de aceite y sal y el vino. Lo metemos al horno durante 5 minutos a 200°.
- 2 En un cazo con agua hirviendo coceremos las patatas enteras durante unos 20-30 minutos hasta que estén tiernas.
- 3 Salpimentamos la pieza de Lomo y lo marcamos en una sartén a fuego fuerte por las dos caras, hasta que esté bien dorado.
- 4 Para hacer la marinada de Lomo Joselito, pelamos y picamos los ajos, y en un bol los mezclamos con las hierbas y los dos tipos de mostaza.
- 5 Con esta mezcla cubriremos la pieza de Lomo Joselito.
- 6 Cuando el Lomo esté bien impregnado de la mezcla lo colocaremos sobre la rejilla del horno, justo encima de la bandeja que tiene cebolleta y manzana. De ese modo los jugos de la carne caerán sobre la base de cebolleta y manzana.
- 7 Lo cocinaremos durante 18 minutos a 160°.
- 8 Sacamos las patatas cuando ya estén bien cocidas y las pelaremos aún calientes. Las colocamos en el vaso de la batidora con mantequilla, nata y sal. Trituraremos bien hasta conseguir un puré denso y cremoso.
- 9 A mitad de la cocción daremos la vuelta al Lomo y lo volveremos a introducir en el horno para que se termine de hacer.
- 10 Cuando ya esté listo, sacaremos el Lomo del horno y lo loncharemos con un cuchillo sobre la tabla. Aprovecharemos todos los jugos que suelte para mezclarlos con los que ya había soltado en el horno y los usaremos para glasear el Lomo Joselito.
- 11 Acompañamos las rodajas de Lomo con la cebolleta y la manzana, y el puré de patatas.