

**PARA 2 PERSONAS**

SOLOMILLO JOSELITO	1 UD
BERENJENA	1 UD
REMOLACHA COCIDA PREVIAMENTE	1 UD
PICADA DE FRUTOS SECOS	60 G
LECHUGA ESCAROLA	50 G
SAL Y PIMIENTA	-
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-

Miquel | @miquelantoja

Solomillo Joselito con puré de berenjena ahumada y remolacha

ELABORACIÓN

- 1 Salpimentamos el Solomillo Joselito y lo sellamos ligeramente con aceite de oliva virgen extra por ambos lados hasta conseguir un dorado uniforme. Lo dejamos reposar 10 minutos y lo terminamos en el horno a 200° durante 3 minutos.
- 2 Quemamos a la llama o asamos una berenjena y la trituramos con remolacha cocida para conseguir un puré uniforme.
- 3 Cortamos a cuchillo una picada de frutos secos (avellanas tostadas, almendras crudas, pistachos tostados, pasas y orejones).
- 4 Emplatamos con una base del puré sobre la cual ponemos el Solomillo cortado en láminas de unos 2 centímetros y añadimos la guarnición de frutos secos y lechuga escarola, vinagre, un poco de azúcar, un pellizco de canela, sal y rallaremos por encima un poco de jengibre.