



SOLOMILLO JOSELITO	1 UD
PATATAS MONALISA MEDIANAS	-
CEPS / HONGOS	-
AJO	1 UD
PEREJIL PICADO	-
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-
PIMIENTA NEGRA	-
SAL	-

MJ | @lasrecetasdemj | lasrecetasdemj.com

Solomillo Joselito con ceps y patata asada

ELABORACIÓN

- 1 Sacamos el Solomillo Joselito del envase al vacío 10 minutos antes de manipularlo. Lo secamos con papel de cocina y retiramos la grasa superficial.
- 2 Salpimentamos y doramos a fuego fuerte en una plancha por todos los lados con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.
- 3 Introducimos en el horno a 160°C durante 20 minutos, el tiempo dependerá del punto que queráis darle al Solomillo, a nosotros nos gusta rosado, pero si lo preferís más hecho siempre podéis dejarlo unos minutos más.
- 4 Sacamos del horno y dejamos reposar 8 minutos sobre una rejilla antes de comerlo.
- 5 Como guarnición preparamos unas patatas que asamos a 220 °C en el horno durante 40 minutos envueltas en papel de aluminio. Las cortamos en cruz y abrimos con un tenedor, de esta manera nos queda una especie de puré de patata rústico. Salpimentamos, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y perejil picado.
- 6 Y por último salteamos los ceps u hongos en un chorrito de aceite de oliva virgen extra donde sofreímos un ajo, añadimos los ceps previamente salpimentados y los salteamos hasta que estén cocinados.
- 7 Servimos en el plato, la patata, los ceps y el Solomillo Joselito cortado en rodajas gruesas o finas al gusto, echamos unas escamas de sal al Solomillo y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.