



Chefs

Roque y Carlos
RTE. ROQUE

SOLOMILLO DE CORDERO TRUFADO AL HOJALDRE



INGREDIENTES

- 1 Solomillo de cordero.
- 1 Pieza de hojaldre de 24 x 14 muy fina.
- Trufa Negra (Tuber Melanosporum).
- Paté de cerdo de Jabugo
- 6 tiras de panceta curada.
- Aceite de oliva
- Coñac trufado.
- 2 Yemas de huevo fresco.
- 1 manzana roja.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Rehogar el solomillo de cordero, flambear con el coñac trufado y reservar.
Poner el hojaldre sobre el banco de trabajo y cortar 2 tiras de 1/2 cm. de una de las partes más estrechas y se guarda para decorar después.
Untar la parte de encima del hojaldre con el Paté.
Colocar las tiras de panceta curada encima del paté.
Cortar un poco de trufa muy fina y colocar en línea recta en el centro de la panceta.
A continuación colocar el solomillo (ya cocido) sobre la trufa.
Cerrar el hojaldre envolviendo el solomillo y colocar sobre una bandeja del horno.
Pintar el hojaldre con las yemas de huevo y colocar las 2 tiras de hojaldre de adorno.
Pintar las tiras e introducirlo a horno fuerte (225 °C) hasta que el hojaldre suba y esté dorado.
Con la manzana hacer un pato para decorar el plato

CASA ROQUE

RESTAURANTE Y FORMACION

C/ Cuesta San Juan, 1
12.300 Morella (Castellón)
Telf 964.160336
Fax. 964160200
E-mail: morella@casaroque.com
Pag web: www.casaroque.com

SERVICIOS INTEGRALES DE HIGIENE

Condiciones especiales para asociados de Ashotur



Avda. Valencia, 3B , 12596 , TORREBLANCA (Castellon) , Tel. 964 42 16 17 , Fax. 964 42 15 96
www.casnet96.com administracion@casnet96.com comercial@casnet96.com