

Solomillo con parmentier violeta y juliana de “piquillo”:

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 solomillos de cerdo de 200g
- 2 pimientos rojos del piquillo
- 2 dientes de ajo
- Tomillo fresco
- Aceite de oliva virgen, sal Maldon, pimienta del molinillo y una pizca de azúcar
- 4/5 patatas violetas (o blancas, amarillas...)



Preparación:

- Ponemos en una cazuela el aceite y añadimos los pimientos cortados en tiras finas (juliana) y el tomillo. Añadimos también los ajos pelados y picados y, con la cazuela tapada y a fuego suave, dejamos que se cocinen los pimientos y se impregnen del aroma del tomillo
- Cuando estén cocinados ponemos a punto de sal y corregimos la acidez con una pizca de azúcar
- Hervimos las patatas, y las trituramos con un poco de jugo de la cocción, sal y aceite de oliva, hasta obtener un puré (parmentier)
- Cocinamos los solomillos a la plancha. Salamos con sal Maldon
- Servimos el solomillo acompañado sobre una cama parmentier y coronado por los pimientos