

## **SOLOMILLO EN COSTRA DE PARMESANO CON JUGO DE FRUTOS ROJOS**



### **INGREDIENTES**

2 solomillos de cerdo

2 huevos batidos

130 g parmesano rallado

100 g panko

Mostaza en grano

#### **CHAMPIÑONES RELLENOS**

12 champiñones grandes

Aceite de oliva

1 paquete de jamón serrano picado

50 g cebolla frita

3 cucharadas tomate frito

Queso gratinar

#### **JUGO DE FRUTOS SECOS**

2 chalotas

4 cucharadas vinagre vino tinto

Pimienta blanca

100 g fondo de carne

50 g Oporto

2-3 cucharadas mermelada frutos rojos

Salsa Perrins

Zumo 1 naranja

## **MODO DE HACERLO**

Triturar el queso y la mostaza. Mezclar con el panko y disponer en una fuente alargada. Salpimentar los solomillos y marcar a fuego vivo en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta dorar. Pasar los solomillos por la mezcla de panko, queso y mostaza y después por el huevo batido. Volver a rebozar por la mezcla anterior. Colocar los solomillos en la bandeja de horno y hornear a 200° unos 15-20 minutos.

## **JUGO DE FRUTOS SECOS**

En un cazo poner a calentar el vinagre, la pimienta y las chalotas bien picadas. Dejar reducir e incorporar el fondo de carne, el Oporto, la salsa perrins y el zumo de naranja. Al final incorporar la mermelada de frutos rojos y cocer todo junto unos minutos.

## **CHAMPIÑONES RELLENOS**

Cortar el tallo de los champiñones y limpiar con un paño o pincel. Mezclar el jamón, la cebolla frita y la salsa de tomate. Rellenar los champiñones con esta mezcla y regar con un poco de aceite de oliva. Espolvorear con el queso de gratinar y meter en el horno. Hornear unos 20 minutos a 180° hasta que champiñones estén hechos.

Servir los solomillos laminados acompañados de los champiñones rellenos y regado por el jugo de frutos rojos.