

**SOLOMILLO IBERICO RELLENO
EN SALSA CHIPOTLE****INGREDIENTES**

2 solomillos de cerdo (abiertos para rellenar)

REBOZADO:

Harina

Huevo

Panko

12 lonchas jamón serrano fino

12 lochas queso havarti

SALSA CHIPOTLE

1 lata de chipotles grande

150 g nata líquida

150 caldo de ave

50 g mantequilla

150 g leche

Aceite

Sal, pimienta

PATATAS REJILLA

2 patatas para freír

Aceite de oliva

MODO DE HACERLO

Abrir los solomillos de cerdo a lo largo. Salpimentar y llenar con las lochas de jamón serrano y las de queso havarti. Enrollar y envolver con hilo de bramante.

Pasar por harina, huevo batido y panko.

Freír en aceite de oliva y reservar sobre papel absorbente.

Triturar la nata y el caldo con los chipotles bien escurridos y reservar.

En un cazo poner la mantequilla a derretir y agregar la salsa chipotle, añadir la leche y mover constantemente para que no se pegue.

Introducir los solomillos rellenos y cocinar todo junto durante unos 4-5 minutos.

PATATAS REJILLA:

Pelar las patatas, laminar con ayuda de una mandolina y dar forma. Meter en agua fría durante unos 10 minutos. Lavar, escurrir, secar muy bien y freír en abundante aceite caliente. Reposar sobre papel absorbente.

Retirar el hilo de bramante, laminar los solomillos y servir acompañado de la salsa y de las patatas rejilla.

VARIANTES

Sustituir los solomillos por pechugas de pollo o pavo. También se puede hacer como un guiso con la salsa.

Acompañar con un puré de patatas, patatas paja, al horno o con verduras salteadas.

CONSERVACIÓN

Los solomillos se conservan en la salsa 3-4 días y se pueden congelar. Las patatas se conservan en un recipiente hermético 3 días.