

Solomillo de cerdo con costra de dátiles y mostaza



Javier Ledesma

Restaurante Las Arribes, Salamanca

Cocina: Vanguardia

Elaboración:

Trituramos los dátiles y la mostaza y lo reservamos.

Enrollamos cada medallón con una loncha de bacon, los ponemos al fuego con la parrilla muy caliente.

Una vez dorados y al punto, colocamos sobre cada uno de ellos una cucharadita con la mezcla de dátiles y mostaza y la caramelizamos con plancha muy caliente.

Lo acompañamos todo con unas patatas panaderas y un poco de jugo de carne.

Observaciones:

Sujetar las lonchas de bacon a los medallones con unos palillos para que no se suelten.

Tiempo de elaboración:

20 minutos

INGREDIENTES (6 personas)

1,5 kg. de solomillo
200 gr. de bacon
100 gr. de dátiles
50 gr. de mostaza
100 gr. jugo de carne
4 patatas confitadas
4 c. de aceite de oliva
4 c. de azúcar moreno
Sal y pimienta

