



# GUARNICIONES

*Marina Losada*

## INGREDIENTS

35 MINUTES 1 SERVINGS

Para el puré:

- 400 gr de patata
- 150 gr de queso parmesano.
- c/s sal
- c/s pimienta blanca
- 50 gr de mantequilla

Para las patatas pont neuf:

- 80 gr de patata
- c/s aceite
- c/s sal
- Solomillo de cerdo

## TAGS

#cerdo #guarniciones #neuf #parmesano #patata #pont #solomillo



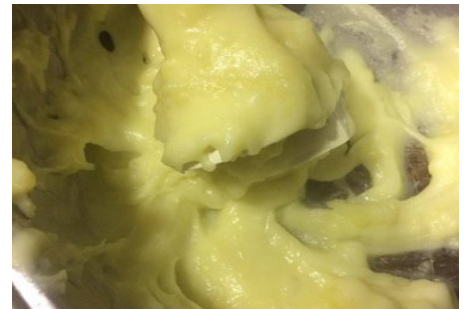
1

Preparamos la mise en place.



2

Para la primera guarnición, la guarnición innovadora, pelamos las patatas y las ponemos a ebullición.



3

Trituramos y le añadimos la mantequilla y el queso.





4

Las dejamos de 17 a 20 minutos y luego las aplastamos.



5

Mientras se hace el pure, se pone un poco de el queso en una bandeja de horno y se hornea a 200°C durante 10 minutos.



6

Se hace el solomillo a la sarte, con el aceite bien caliente.



7

Dejamos que el crujiente de queso se enfrie.



8

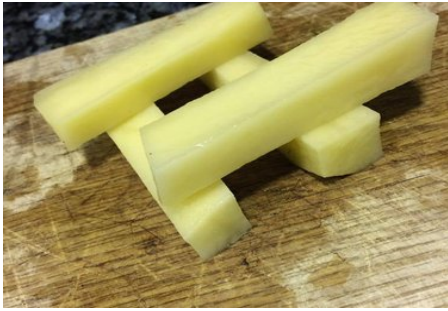
Y tenemos un solomillo con puré de patatas y queso parmesano con un crujiente de parmesano.



9

Para la guarnición tradicional, hacemos unas patatas pont neuf. Pelamos la patat.



**10**

Se cortan en bastones de 1 cm de ancho y se dejan 5 minutos en agua fría, para que resulten mas crujientes. Se fríen en abundante aceite caliente.

**11**

Obtenemos el anterior solomillo de cerdo con las patatas pont neuf-

