

SOLOMILLO DE VENADO CON PATATAS GRATINADAS CON NAZARETH



Instructions:

Empape el solomillo con el whisky y deje reposar un par de horas. Añada pimienta y sal. Enrolle la carne con el tocino y sofríala durante 5 min. por cada lado en la mantequilla Nazareth. Coloque la carne en una fuente de horno con mantequilla Nazareth y métalo durante 20 minutos en el horno precalentado a 220 °C. Corte la carne en filetes.

Corte las patatas en rodajas y póngalas en una fuente de horno engrasada, una capa de patatas y otra de queso Nazareth, repita el proceso sazonando con pimienta cayena y nuez moscada. Finalice con el queso Nazareth. Añada la nata. Méte las en un horno precalentado a 220 °C. Adorne el conjunto con el jugo de la carne y perejil.

Serves:

4 people

Recipe type:

Plato principal

Grado de dificultad:

3.5
