

Pluma ibérica con crema de patata y cebollitas

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(para 4 personas)

- 4 trozos de 120 gr. de pluma de cerdo ibérica
- Puré de patata
- 16 tomates cherry
- 16 cebollitas
- 100 gr. de mantequilla
- Micromezclum
- Chips de patata
- Mermelada de tomate
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra

/ Preparación

Preparación del acompañamiento

- Previamente, preparar un puré de patata ligero y reservar.
- Deshacer la mantequilla en una cazo caliente, colocar las cebollitas y remover suavemente haciendo movimientos circulares hasta que se hayan caramelizado y adquieran un ligero color caramelo y un acabado brillante. Reservar.

- Escaldar los tomates cherry y, una vez se hayan enfriado, retirarles la piel. Calentar un poco de mantequilla en un cazo hasta que se deshaga, disponer los tomates y remover suavemente hasta que se hayan caramelizado. Reservar.

Preparación de la pluma ibérica

- Disponer un poco de aceite, sal y pimienta sobre una plancha y calentarla.
- Marcar los lados de la pluma sobre la plancha caliente y acabar de hacerla en el horno, previamente calentado a 180 grados, durante un par de minutos. La carne no debe quedar demasiado hecha.
- Cortar la pluma a tiras gruesas.

Emplatado

- Disponer una base de puré de patata, previamente calentado, sobre el plato y colocar las tiras de carne encima.
- Decorar el plato con las cebollitas y los tomates cherry caramelizados y con unos puntos de mermelada de tomate.
- Disponer algunas chips de patata y un poco de micromezclum sobre la carne.