



# MEDALLONES de SOLOMILLO IBÉRICO, con MAHONESA de FARINATO

**PALOMA ORTEGA ROMERO**  
ESCUELA DE HOSTELERIA  
"FONDA VERACRUZ"  
Salamanca



**Tiempo de elaboración: 30'**

## Elaboración

Limpiamos y salteamos los espárragos trigueros y reservamos. Cortamos los solomillos en medallones de unos 3 cm. de grosor y les vamos enrollando el bacon que sujetamos con ayuda de un palillo. Los salpimentamos y los marcamos en una sartén caliente. Disponemos en una fuente y retiramos los palillos. Hacemos una mahonesa y cuando está terminada le añadimos el farinato y la miel y volvemos

a triturar. Cubrimos los medallones de solomillo con la mahonesa de farinato y ponemos un poco de azúcar moreno por encima de cada medallón y finalmente gratinamos.

## Presentación

Disponemos en un plato los espárragos trigueros agrupados y colocados en la misma dirección en el centro del plato; encima de éstos ponemos dos medallones de solomillo terminados y salseamos.

## Ingredientes

Solomillo de cerdo 2 ud. /  
Lonchas de bacon 8 ud. / Huevos 3 ud. /  
Farinato de Ciudad Rodrigo 150 gr. / Miel 6  
cucharadas / Aceite de girasol 500 ml. / Azúcar  
moreno 80 gr. / Espárragos trigueros 1 manojo