

# Solomillo Yakiniko

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

Para dos personas:

- 280 g de solomillo de ternera
- 120 ml de salsa yakiniku
- 120 g de puré de patatas y ajo

Para la salsa:

- 80 ml de soja
- 10 ml de vinagre y arroz
- 15 ml de Mirin
- 10 ml de aceite de sésamo
- 25 g de azúcar
- 5 g de manzana verde
- 2 g de ajo
- 2 g de jengibre
- 8 g de sésamo tostado
- Pimienta al gusto

Para el puré de patatas y ajo:

- 250 g patatas
- 1 diente de ajo
- 1 yema de huevo
- 85 ml aceite de oliva suave
- Sal y pimienta al gusto

# / Preparación

Elaboración

De la salsa:

- Poner al fuego el Mirin
- Dejar hervir un minuto para que se evapore el alcohol
- Mezclar todos los ingredientes, excepto el sésamo tostado, y triturar.
- Incorporar el sésamo tostado

Del puré de patatas y ajo:

- Pelar las patatas y hervirlas en abundante agua durante 20 minutos. Colar.
- Meter las patatas en una batidora junto con el ajo pelado y la yema
- Turbinar mientras le incorporamos el aceite poco a poco en hilo hasta que emulsione
- Rectificar de sal y pimienta

Del solomillo:

- Limpiar la pieza de solomillo y dividir en dos partes.
- Cocinar en una sartén caliente hasta obtener el punto de cocción deseado.
- Trinchar el solomillo.

Del emplatado:

- Colocar la mitad del puré al centro y en la base de un plato.
- Poner el solomillo trinchado sobre el puré de patatas.
- Regar las piezas del solomillo con la salsa yakiniku.