

SOLOMILLO DE LOS 3 CERDITOS CON GUARNICION DE CASITAS DE LADRILLO, MADREA Y PAJA SOBRE LAGO DE PURE DE PATATA Y HOJAS DEL BOSQUE ENCANTADO

Cocinera: Nikita Llata Solana (Infantil 4 años) y su madre Natalia

RECETA PARA 4 PERSONAS. INGREDIENTES:

- 1 solomillo de cerdo ibérico (aprox. 600gr)
- 6 patatas medianas
- 150 gr de zanahorias baby
- 600 gr de setas
- 1 manojo de espárragos trigueros
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal, pimienta, ajo, perejil, leche y mantequilla

Para hacer el puré ponemos 4 patatas a cocer en un cazo. Cuando están cocidas las pasamos con la batidora, le echamos un chorrito de leche y una cucharada de mantequilla. Añadimos una pizca de sal y lo mantenemos caliente hasta que terminamos el resto. Las zanahorias baby las pelamos y las cocemos también. Las 2 patatas que nos quedan las cortamos en tiras lo más largas que podamos, sazonomos y las freímos (también se pueden hacer cocidas pero nosotras las hemos hecho fritas porque son más sabrosas y quedan mejor visualmente :D).



Salteamos los espárragos sazonados con escamas de sal gorda en un chorrito de aceite hasta que estén bien hechos. Mientras tanto, hacemos lo mismo con las setas a las que previamente habremos añadido un ajo cortado en láminas. Cuando ya tenemos la verdura casi lista cortamos el solomillo en medallones, lo salpimentamos y lo freímos con ajito bien picadito. El perejil lo cortamos en la picadora y lo guardamos para el final.

Construiremos primeramente las casas de ladrillo, madera y paja. Para hacer la casa de ladrillo utilizaremos las zanahorias baby, las cuales iremos montando por plantas hasta simular una casita. Con las setas formaremos la casa de madera. Finalmente, con las patatas fritas haremos la de paja.

A continuación, cubriremos el plato con una base de puré imitando un gran lago. Sobre él colocaremos 3 trozos de carne representando a los 3 cerditos. Para finalizar, cortaremos las puntas de los espárragos, las pondremos delicadamente sobre el puré y entre la carne simulando pequeños arbolitos (también se puede utilizar brócoli cocido) y espolvorearemos el perejil para que parezcan hojas caídas de los árboles.

Y...voilà!! Ya tendríamos el plato terminado!! ;)