

## Yakitori de solomillo de cerdo de capa blanca con salsa diablo

### Ingredientes:

- 50 ud. Pieza de cerdo blanco
- 9 ud. de manzana reineta
- Azúcar
- 3 ud. limón
- Aceite de oliva
- 9dl. de salsa española
- 3ud. de guindilla
- 300gr. de mantequilla
- Sal
- 4ud. de patata
- 9dl. vino blanco
- 9ud. chalota

Para los cristales de patata cortaremos la patata pelada y limpia por la máquina de fiambre y las colocaremos en una gastronorm, cocemos al vapor a 100° durante 5 minutos, luego deshidratamos a 70° durante 3 horas.

Lavar las manzanas, trocearlas y asar en el horno a 180° C durante 30 minutos. Triturar y reservar. Procederemos a elaborar nuestra salsa diablo que consta de los siguientes pasos;

- Reducimos a la mitad el vino blanco con las chalotas picadas y la guindilla, agregamos la salsa española, damos un hervor y espumamos.
- Sazonamos y fuera de fuego añadimos la mantequilla cortada en trozos pequeños y fríos.

Marcamos las brochetas de lagarto con ayuda de un chorro de aceite y sal.

### Emplatado:

De base pondremos el puré de manzana, luego encima pondremos el lagarto, sobre él echaremos la salsa diablo y colocaremos el crujiente de patata en el puré de manzana.



APIO



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



ALTRAMUCES



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



CACAHUETES



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS