

## **MILHOJAS DE IBERICO REGADAS CON SALSA DE MEMBRILLO**

### **Ingredientes:**

.2 solomillos de cerdo ibérico . 100 g de jamón ibérico muy finito . 140 g dc jamón de york muy finito . 140 gr. de queso en lonchas muy finitas . 140gr. de bacón en lonchas muy finitas . 140 g dc ciruelas pasas sin hueso . Sal v pimienta

### **Preparación**

Pídale al carnicero que abra los solomillos formando un rectángulo con cada uno y dejándolos muy finitos. Salpimiéntelos y vaya rellenándolos por el siguiente orden:

Una capa de jamón ibérico .

Una capa de jamón de york .

Una capa de queso

Enrolle el solomillo como si fuera un brazo de gitano apretando bien. En la parte del cierre coloque las ciruelas pasas y envuelva todo el rollo con las lonchas de bacón. A continuación envuelva cada rollo con film transparente, apretándolos muy bien. y déjelos reposar en el frigorífico. Ponga  $\frac{1}{2}$  litro de agua en el vaso del Thermomix con un poquito de sal y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Mientras tanto. coloque los solomillos en el recipiente Varoma y reserve (si lo desea puede poner alrededor unas rodajas de patata, manzana o batata para guarnición.)

Cuando acabe el tiempo programado. coloque el recipiente Varoma con los solomillos sobre la tapadera y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2

Déjelos enfriar y trínchelos Sírvalos con la salsa de membrillo bien caliente. Puedes pedir a tu carnicero que te los rellene, así evitaras el paso 1 y 2