

Ψαρονέφρι τυλιχτό με speck & πουρές πατάτας με τρούφα

Υλικά

- 1kg φιλέτο χοιρινό
- **100g Μαρινάτα Country Spare Ribs (Κωδ. 50624)**
- **50g Σάλτσα Ψητού Gravy (Κωδ. 43881)**
- 500ml νερό
- 20 φέτες speck ή μπέικον
- 2-3 κλωνάρια σέλερι

Για τον πουρέ

- 500g βρασμένες πατάτες περασμένες για πουρέ
- **80g Πάστα Τρούφας (Κωδ. 55127)**
- 80g βούτυρο
- 80g κρέμα γάλακτος
- Αλάτι-πιπέρι-μοσχοκάρυδο

Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε τον πουρέ της πατάτας και αρωματίζουμε με την Πάστα Τρούφας.
2. Απλώνουμε κάθετα τις φέτες του speck και τοποθετούμε πάνω κάθε ψαρονέφρι αφού πρώτα τα έχουμε μαρινάρει με τη Μαρινάτα Country Spare Ribs.
3. Τυλίγουμε σε σφιχτό ρολό και αφού μαριναριστούν τα περνάμε από τηγάνι να θωρακιστούν περιμετρικά.
4. Τελειώνουμε στο φούρνο με βελόνα στους 70°C (καλό είναι ενδιάμεσα στο ψήσιμο να ξαναπεραστεί λίγη μαρινάτα με πινέλο).
5. Σε μία κατσαρόλα σοτάρουμε λίγο σέλερι και σβήνουμε με τα υγρά από τα φιλέτα. Προσθέτουμε το νερό και τη Σάλτσα Ψητού Gravy και βράζουμε.
6. Κόβουμε σε μενταγιόν, τοποθετούμε σε πιάτο και περιχύνουμε με τη Σάλτσα Ψητού Gravy. Συνοδεύουμε με τον πουρέ πατάτας.