



Consejo del chef

Emplatar el solomillo junto a las patatas, salpimentar y salsear al gusto con la salsa de café.

Raciones para 2

400 gr Solomillo de ternera

300 gr Patatas de guarnición

1 Taza de café espresso largo

1/2 Cucharadira de canela en polvo

1 Cucharada de azúcar moreno

20 ml Vino de oporto

40 gr Mantequilla

Aceite de oliva

Sal en escamas

Pimienta negra

- 1 Para las patatas asadas, cortar las patatas en forma de gajo y mezclar en un bol con aceite y sal. Colocarlas bien repartidas sobre la rejilla FryMaster y cocinar al horno con la función Airfry a 200 °C durante 20 minutos.
- 2 Mientras, preparar la salsa de café. Para ello, hacer el café espresso largo en la cafetera y mezclar en un cazo con la canela y el azúcar hasta disolver. Verter el oporto y calentar durante 5 minutos para evaporar el alcohol.
- 3 Retirar del fuego y agregar la mantequilla fría en el último momento. Reservar. Si queda muy líquida, añadir un poco de harina diluida en agua y calentar hasta espesar.
- 4 Para el solomillo, cortar en medallones y calentar una sartén con aceite de oliva. Cuando esté bien caliente, poner el solomillo y cocinar 2 minutos por cada lado, por los laterales, y retirar del fuego.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/solomillo-salsa-cafe/>

