Solomillo con salsa de café



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 ºC 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/