Solomillo Rossini



Consejo del chef

Emplatar sobre una rebanada de pan circular tostado, añadir un poco de sal de escamas, salsear y decorar con las chalotas y setas al gusto. Terminar con unas lascas de trufa y servir.

Raciones para 2

- ❏ **480** Solomillo de ternera
- ❏ Aceite de oliva
- ❏ **4** Rebanadas de pan
- ❏ **4** Láminas de foie
- ❏ Sal de escamas
- ❏ Trufa negra
- ❏ **100 gr** Mantequilla
- ❏ **8** Chalotas
- ❏ **180 gr** Setas
- ❏ **160 ml** Vino tinto
- ❏ **100 ml** Caldo de carne
- ❏ **10 gr** Harina fina de maíz
- ❏ **50 ml** Agua

1. Derretir la mantequilla, añadir las chalotas peladas y cocinar hasta tostar. Incorporar las setas laminadas y seguir cocinando durante 5 minutos más. Reservar.

2. En el mismo recipiente donde se han cocinado las verduras, añadir el vino tinto y dejar reducir. Verter el caldo de carne, remover y hervir el conjunto durante 15 minutos a fuego medio-bajo. Si la salsa no ha quedado suficientemente espesa, diluir harina fina de maíz en agua, añadir a la mezcla y cocinar hasta espesar mientras se bate con varillas.

3. Cortar el solomillo en medallones iguales y pincelar con aceite de oliva por todos los lados. Cocinar en el horno Steak Master con la función automática para solomillo de ternera y en el momento en el que el horno avise, girar la carne, colocar una lámina de foie sobre cada porción y seguir cocinando durante 3 minutos más o hasta que el foie se dore.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/solomillo-rossini/