



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/>

