Solomillo con salsa de miel y ajo



Consejo del chef

Servir con semillas de sésamo por encima, un poco de tallo de cebolleta picado y acompañar de arroz basmati cocido, tal y como indica el fabricante.

Raciones para

- ❏ **450 gr** Solomillo
- ❏ **2** Cucharadas de aceite de oliva
- ❏ **1** Cucharadita de pimentón
- ❏ Sal y pimienta
- ❏ **3** Cucharadas de salsa de soja
- ❏ **60 ml** Caldo de carne
- ❏ **4** Diente de ajo
- ❏ **2** Cucharadas de miel
- ❏ **1** Cucharada de aceite de sésamo
- ❏ **1** Cucharada de vinagre de arroz
- ❏ Pizca de orégano seco
- ❏ **2** Cucharadas de harina fina de maíz
- ❏ Semillas de sésamo
- ❏ Tallo cebolleta
- ❏ Arroz basmati

1. Pincelar el solomillo entero con una mezcla de aceite,pimentón, sal y pimienta. Cocinar en el Steak Master en modo manual, con alarma en 3 minutos para darle la vuelta.
2. Cocinarlo después durante otros 3 por el otro lado. Estará crudo por dentro, pero al cocinarlo después en la salsa, quedará en su punto.
3. En un bol aparte, mezclar la salsa de soja, el caldo, el ajo picado, la miel, el aceite de sésamo, el vinagre de arroz, el orégano y la maicena. Batir con una varilla hasta que esté bien combinado.
4. Cortar el solomillo marcado en cubos, juntar con la salsa y cocinar hasta que esté espesa. Si tarda mucho en espesar, retirar los dados de solomillo e incorporarlos de nuevo en el último momento.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/solomillo-salsa-miel-ajo/