



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/>

