

Libreta: Carnes

Creado: 24/03/2018 22:14

Actualizado: 24/03/2018 23:27

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/alb%c3%b3ndigas-caseras.html>

Solomillo a la mostaza

INGREDIENTES

- 2 entrecots
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de margarina
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- sal y pimienta negra recién molida
- 1 ramita de romero
- 1 cucharada de salsa worcester
- 1/2 copa de coñac.

PREPARACIÓN

Calentar el aceite en una sartén antiadherente y añadir el romero.

Freír la carne hasta que esté dorada por ambos lados a fuego vivo. El tiempo de cocción depende del gusto de cada comensal.

Sacar y reservar procurando que no se enfríe.

Agregar la margarina a la misma sartén, la mostaza y la salsa worcester. Mezclar con un tenedor, salpimentar y rociarla con un poco de coñac.

Servir la carne de inmediato, cubierta con su salsa.