

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:37
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/solomillo-al-whisky.html>

Solomillo de whisky

INGREDIENTES

- cuatro solomillos gorditos
- 1/2 kilo de cebollas
- 2 manzanas (reinetas)
- sal
- salsa Perrins
- aceite
- whisky

PREPARACIÓN

Pelar y cortar en aros las cebollas. Pelar las manzanas y cortar en rodajas. Colocarlas por separado en una sartén profunda y cubrir con aceite de oliva. Dejar que se vayan haciendo lentamente. Escurrirlas y reservar por separado.

Freír en otra sartén los solomillos al gusto pero no demasiado hechos. Sazonar y sacar la carne.

Echar en la misma sartén 4 cucharadas de salsa Perrins, los trozos de manzana, remover y poner encima otra vez la carne.

Dejarlo unos minutos a fuego bajo y flambearlo con whisky hasta que éste se queme bien. *

Decorar cada solomillo con cebolla (calentada un momento en el microondas) y servir en el momento.

Nota:

Para flambear sin riesgos, una vez el plato a punto, se pone el whisky en un cacito, se calienta y se prende. A continuación se vierte el contenido del cazo sobre la carne